 **LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.
Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.
Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE:

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.
In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati pèer assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

L'apparecchio non è costruito per funzionare per mezzo di un timer o altro sistema di controllo remoto.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE
NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447). Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.
I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabella n.1), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figure):

- Piani tipo P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) ad angolo retto Fig. 1.

seguendo le misure riportate nella tabella n.1.
Interporre un setto separatore di materiale resistente al calore (deve resistere come minimo ad una sovratemperatura di 65K) allo scopo di isolare termicamente l'apparecchio. Questo setto deve essere installato ad almeno 3 cm. dal fondo del piano cottura (vedi Fig.1A/B) e deve estendersi fino alle pareti del mobile in modo da racchiudere completamente la zona in cui il piano cottura e' incassato.
L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

Tabella n.1

	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 min (cm)	**6**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione. Per applicare detta guarnizione, seguire scrupolosamente le istruzioni sottostanti:

1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo dell'apertura avendo cura di sovrapporre i punti di giunzione (fig.2).
2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.
3) Con un cacciavite montare le 4 piastrine A tramite l'apposita vite B (fig.3).
4) Far scorrere le piastrine e bloccarle serrando la vite B.
5) Rifilare la parte di guarnizione esterna al piano.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Si informa l'installatore che questo piano cottura essere installato liberamente, in modo isolato, oppure inserito tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm² (vedi Fig.4).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite . E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig.5A). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (vedi Fig.5B), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, occorre innanzitutto togliere il tappo di protezione in plastica del circuito gas che e' inserito a pressione nel raccordo di entrata dello stesso; per rimuoverlo basta semplicemente sfilarlo. Accertarsi quindi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio. Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1. (Fig.6)

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono

danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

- SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori operare nel modo seguente: sollevare i bruciatori e svitare gli ugelli (Fig.7) mediante chiave inglese da 7 mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo quanto indicato nella TABELLA N° 2 sottoriportata.

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°2: Adattamento ai vari tipi di gas

APPARECCHIO DI CATEGORIA: III1a2H3+ O II 2H3+

Bruciatore	Tipo di Gas	Pressione	Diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	No val	val
Ausiliario	Città G110	8	150	-	227	1	860	0,3	258	27	27
	Naturale G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapido	Città G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Naturale G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butano G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapido	Città G110	8	320	-	681	3	2580	0,75	645	44	42
	Naturale G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Butano G30	30	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Città G110	8	Int 130 est 300	-	953	4,2	3612	0,48	413	N.A.	int 34reg est 65reg
	Naturale G20	20	Int 70 est 110	-	476	5	4300	0,48	413	N.A.	int 34reg est 65reg
	Butano G30	30	Int 46 Est 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	int 34reg est 65reg
	Propano G31	37	Int 46 Est 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	int 34reg est 65reg

ATTENZIONE: Conformemente alla direttiva CEE 90/396, l'adattabilià al gas Città è consentita solamente per gli apparecchi dotati di dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (termocoppia) su tutti i bruciatori (per rif. ved. cap. "Utilizzo dei bruciatori")

REGOLAZIONE BRUCIATORI:

1) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori

Per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori operare seguendo la sequenza qui indicata:

1) Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).

2) Togliere la manopola (Fig.8) del rubinetto fissata per semplice pressione sull' astina dello stesso.

3) Utilizzare un piccolo cacciavite a fianco dell'astina del rubinetto del piano lavoro in corrispondenza della vite (dorata) presente nella parte inferiore del rubinetto (ausiliario, semirapido e rapido Fig.8) (dual Fig.9) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al MINIMO.

4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO:

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione (se sprovvisto) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Fig. 10 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo" ⏚ " terra = cavetto colore giallo-verde;

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- E' necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disocnnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

ATTENZIONE:
L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396 relativa agli apparecchi di cottura a gas per usi domestici. Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti, conformemente alle disposizioni della Direttiva Europea Bassa Tensione 73/23 e 93/68 essi sono inoltre conformi alle disposizioni della direttiva europea 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.
Per la sostituzione di componenti vari quali bruciatori, rubinetti e componenti elettrici si deve estrarre il piano di cottura dal mobile sbloccando i ganci di fissaggio, svitare le viti di fissaggio dei bruciatori al piano lavoro, svitare i dadi di fissaggio delle piastre elettriche visibili nella parte inferiore del piano, asportare il piano di lavoro ed operare infine la sostituzione dei componenti difettosi.
NOTA: Nel caso si debbano sostituire dei rubinetti, occorre svitare anche le due viti di fissaggio della rampa gas al fondo del piano che si trovano nella parte superiore dello stesso.
Con gli apparecchi dotati di accensione automatica, prima di sostituire i rubinetti, si dovrà smontare la catenaria di interruttori dell'accensione.
Si consiglia di sostituire la guarnizione del rubinetto tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** (conformemente alle norme EN 60335-1,EN 60335-2-6 e successive varianti) per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.
In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n°3:

TABELLA N° 3: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione dei piani cottura

Dimensioni piano cottura	Tipo di piano cottura	Tipo/i e sezione cavo di alimentazione
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	bruciatori gas	H05RR-F 3x0,75 mm2

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungorispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

Ingrassaggio dei rubinetti:
Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le istruzioni di seguito riportate:
1) Smontare il corpo rubinetto svitando le due viti che si trovano sul corpo dello stesso (Fig. 11)
2) Estrarre e pulire il cono di tenuta ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
3) Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
4) Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che le zone di passaggio del gas non siano ostruite.
5) Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio e verificare il corretto funzionamento del rubinetto.
N.B.: L'ingrassaggio dei rubinetti va eseguito obbligatoriamente da personale qualificato di un centro di assistenza tecnica

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE DEI PIANI COTTURA

- PIANO COTTURA A GAS TIPO **P680**, vedi Fig.12 - Schema Elettrico A
- PIANO COTTURA A GAS TIPO **P910**, vedi Fig.13 - Schema Elettrico B
- PIANO COTTURA A GAS TIPO **P960**, vedi Fig.14 - Schema Elettrico B----

LEGENDA PER DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (Figg. 12-13-14)
1 Bruciatore ausiliario
2 Bruciatore semirapido
3 Bruciatore rapido
4 Bruciatore dual
5 Manopola bruciatore anteriore sinistro
6 Manopola bruciatore anteriore destro
7 Manopola bruciatore posteriore sinistro
8 Manopola bruciatore posteriore destro
9 Manopola bruciatore centrale
10 Manopola bruciatore anteriore centrale
11 Manopola bruciatore posteriore centrale

LEGENDA PER SCHEMI ELETTRICI (Schemi A-B)
1 Morsettiera
2 Pulsante di accensione
3 Generatore di scintille
4 Candele di Accensione
L Marrone (fase)
N Blu (neutro)
'⏚' Giallo Verde (terra)

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L' accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:
- Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica): Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.
- Accensione elettrica: Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande quindi premere il bottone di accensione e rilasciarlo non appena il bruciatore si e' acceso.
- Accensione elettrica automatica: Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande e premere la manopola; rilasciarla non appena il bruciatore si e' acceso.

- Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia): Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande, premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Utilizzo bruciatore Dual fig.15

Questo modello comanda, con un solo rubinetto, sia la corona centrale del bruciatore sia la corona esterna.
Per accendere la corona centrale e la corona esterna del bruciatore, premere e ruotare la manopola fino alla posizione
di massima erogazione in posizione 1 e mantenere premuto fino ad accensione avvenuta, in questa posizione si ha la regolazione massima sia della fiamma interna che esterna.
Ruotare la manopola in posizione 2 e avremo la corona esterna al minimo e la corona interna al massimo sella fiamma
Ruotando la manopola in posizione 3 avremo la corona interna al massimo e la corona esterna spenta
Ruotando la manopola in posizione 4 avremo la corna interna al minimo e la corona esterna spenta.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non e' correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig.16).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4: Diametri pentole consigliati.

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE consigliati (cm.)
Ausiliario	12 - 14
Semi-rapido	14 - 26
Rapido	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENZIONE: impiegare contenitori a fondo piatto
ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi.
L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande) . Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.
Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.
NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig.4) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig.5A e 5B). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.
Pulizia del piano lavoro: Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.
L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.
Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.
Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.
Pulizia delle parti in acciaio inox: Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.
Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

(GB) READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for those countries which are indicated by their identification symbol on the front cover of the instruction booklet and on the label on the appliance.
The manufacturer cannot be held responsible for any damage to things or persons caused by an incorrect installation or by incorrect use of the appliance.
The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to errors in printing or writing contained in this booklet. The appearance of the figures shown is also only approximate.
The manufacturer reserves the right to make changes to his products when it is considered necessary and useful without effecting the essential features regarding safety and function.

INDEX:

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON PROFESSIONAL USE IN HOUSEHOLDS.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced mental or motorial capacities or who have no experience and knowledge unless under supervision or instructed on use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be watched to ensure that they do not play with the appliance.

The appliance is not constructed to operate with an external timer or other remote control system

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff.
Ensure suitable protective clothing, such as gloves etc., are worn during installation.
A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for.
The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOB

When you have removed the various adjustable parts from their internal and external packaging, check that the hob is intact. If you are in doubt do not use the appliance and contact the qualified staff.
The parts which make up the packaging (polystyrene, bags, boxes, nails etc.), are dangerous objects and must be kept out of children's reach.
Taking into consideration the specific dimensions of the appliance (see table N°1), make an opening in the work surface (see figure):

- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) with right angle corner Fig. 1.

using the measurements indicated in table N°.1
The appliance must be classified in class 3 and thus it is subject to all the regulations indicated by the norms regarding these appliances.

Table N°.1

	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 min (cm)	**6**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

FIXING THE HOB

In order to prevent liquids from accidentally leaking into the kitchen unit underneath the appliance is equipped with a special seal. To put on this seal follow the instructions below very carefully.
1) Stretch out the seal along the edge of the opening, taking care to overlap the joining points. (fig. 2).
2) Insert the hob into the opening in the kitchen unit.
3) With a screwdriver assemble the 4 plates A with the special screw B (fig. 3).
4) Move the plates along and fix them using screw B.
5) Reinsert the part of the seal on the outside of the hob.

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE

We inform the installer that this hob can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K.
To prevent the plastic layer which covers the kitchen unit from ungluing, the glue used to join the two surfaces together must resist temperatures of up to 150 °C
The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place.
This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m³ and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see Fig. 4).
These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig. 5A). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig. 5B). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it.
Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply.
A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.
IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.
ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig. 6). A 1/2" BSP threaded male fitting is supplied with the cooker so that the flexible tube can be connected to the gas inlet. Appropriate coupling connector and gas hose need to be supplied by the installer.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.
- CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:
To change the nozzles of the burners use the following procedure:
Lift up the burners and unscrew the nozzles (Fig. 7) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE N° 2 shown below.
ATTENTION: After carrying out the changes described above, the technician must put the label corresponding to the new gas supply on the appliance to take the place of the old label. This label is found in the bag containing spare nozzles.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas **APPLIANCE CATEGORY: II2H3+**

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge		Diameter by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	No saf.	safety
Auxiliary	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapid	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapid	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Natural G20	20	In 70 Out 110	-	476	5	4300	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Butane G30	30	In 46 Out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Propane G31	37	In 46 Out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg

REGULATION OF BURNERS:

1) Regulation of the "MINIMUM" on the burners
To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:
1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM (small flame).
2) Remove the knob (Fig. 8) of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap (auxiliary, semirapid, rapid Fig. 8) (dual fig.9) and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.
4) Make sure that that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.
ATTENTION: The regulation described above can be carried out only with burners using methane gas and city gas (where available), while with burners using liquid gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.

CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE ELECTRICITY SUPPLY:

Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.
Before carrying out the connection check that:
- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see label on the lower part of the case).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

When the connection to the electricity supply is made with a socket.
Fit onto the electric cable a standard plug (if it is not provided) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig. 10 taking care to respect the corresponding pairs listed below:
letter L (phase) = brown coloured wire;
letter N (neutral) = blue coloured wire;
symbol" ⏚ " earth = green-yellow coloured wire;
- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75 K at any point.
- Do not use reducers, adapters or shunts for the connection as they could cause false contacts and subsequent dangerous overheating.

When the connection is made directly with the electricity supply:
- Make sure that there is a device to disconnect the appliance from the mains with a contact opening distance sufficient for complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- Place a single-pole switch between the appliance and the electricity supply. The switch must be of a suitable charge for the appliance with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively the electrical connection can also be protected by a differential switch of high sensitivity.
- You are strongly advised to fix the special yellow-green earth wire to an efficient earthing system

ATTENTION:

The appliance conforms to the EEC indication 90/396 regarding gas cooking appliances for domestic use.
All our appliances are designed and produced according to the European norms EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 and additional relative amendments. The appliances conform with the indications of the European Low Tension Directive 73/23 and 93/68 as well as conforming with the indications of the European directive 89/336 regarding electromagnetic compatibility.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

CHANGING THE PARTS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.
To replace different components such as burners, taps and electrical parts you must take out the hob from the kitchen unit by releasing the fixing hooks, unscrew the fixing screws of the burners on the work top, unscrew the fixing nuts of the electric plates which are visible on the lower part of the hob and remove the worktop in order to carry out the replacement of the defective parts.
NOTE: If the taps need replacing you also need to unscrew the two fixing screws of the gas ramp at the bottom of the hob which are found on the upper part of the latter.
For appliances equipped with automatic "ON" switches you must dismantle the "ON" switch chain before replacing the taps.
You are advised to change the seal on the tap every time you replace a tap in order to ensure a perfect hold between the body and ramp.
WARNING: The electric cable which is provided with the appliance is connected to the appliance with a type **X** connection (in accordance with the norms EN 60335-1, EN 60335-2-6 and successive variations) and thus can be replaced with the same type of cable as that installed without using special tools.
In the event of wear or damage to the mains cable, replace it following the indications shown below in table n°3:

TABLE N° 3: Types and sections of the electric mains cable for hobs

Dimensions of hob	Type of hob	Type/ section of mains cable
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	gas burners	H05RR-F 3x0,75 mm2

WARNING: If you replace the electric mains cable the installer must have the earth conductor about 2 cm longer than the phase conductors and must also take heed of the warnings regarding electric connection.
Oiling the taps: (This must be carried out by qualified staff from a technical assistance centre)
If a tap becomes difficult to move you must oil the tap, without delay, following the instructions given below:
1) Dismantle the main part of the tap by unscrewing the two screws that can be found on the bar of the tap itself. (Fig. 11)
2) Take out and clean the holding cone and its setting with a cloth soaked in diluent.
3) Oil the cone lightly with the special oil.
4) Insert the cone, move it a few times, take it out again, remove the excess oil and make sure that the areas where the gas flows are not obstructed.
5) Reassemble all the pieces in the reverse order to that followed for the dismantling and check that the tap is working properly.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

DESCRIPTION OF HOBS

- GAS HOB TYPE **P680**, see Fig. 12 - Electrical Diagram A
- GAS HOB TYPE **P910**, see Fig. 13 - Electrical Diagram B
- GAS HOB TYPE **P960**, see Fig. 14 - Electrical Diagram B----

DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB (Figs. 12 13 14)

1 Auxiliary burner
2 Semi-rapid burner
3 Rapid burner
4 Dual burner
5 Front left burner knob
6 Front right burner knob
7 Back left burner knob
8 Back right burner knob
9 Central burner knob
10 Front central burner knob
11 Back central burner knob

CAPTION FOR ELECTRICAL DIAGRAM (Diagrams A B)

1 Electric panel
2 Lighter button
3 Ignition device
4 Lighting plugs
L Brown (phase)
N Blue (neutral)
'⏚' Yellow/Green (earth)

USE OF THE BURNERS

On the control panel above every knob there is a diagram which indicates which burner the knob in question refers to. The burners can be turned on in several ways according to the type of appliance and its individual features:

- Manual "On" switch (this is always possible even if the electric current is cut off): Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then put a lit match to the burner.

- Electric "On" switch: Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press the lighter button and let it go as soon as the burner is alight..

- Automatic Electric "On" switch: Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press in the knob. Let it go as soon as the burner is alight.

- "On " switch for burners with safety device (thermocouples): Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then use one of the lighting devices described above. When the burner is lit keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out when letting the knob go, repeat the operation all over again.

Use of the Dual burner (Fig.15)

This model controls both the central and the external crown of the burner with just one valve.

To ignite the central crown and the external crown of the burner, press and turn the knob to the maximum delivery position 1 and hold it down until ignition; in this position both the internal and the external flame are at maximum.

Turn the knob to position 2 to have the external crown at minimum and the internal crown at maximum flame

Turn the knob to position 3 to have the internal crown at maximum and the external crown off

Turn the knob to position 4 to have the internal crown at minimum and the external crown off.

N.B.: You are advised not to try and light a burner if its flame divider is not correctly in place.

Advice for the best use of the burners:

- Use suitable pans for each burner (see tab. n° 4 and Fig. 16).
- When boiling point is reached turn the knob on to MINIMUM.
- Always use pans with a lid.

TABLE N°4: Recommended pan diameters.

BURNER	PAN DIAMETERS recommended (cm.)
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENTION: use containers with a flat bottom

ATTENTION: If there is no electric current you can light the burners with matches.

Lighting the burners with safety thermocouples can only be carried out when the knob is on MAXIMUM (large flame) .When cooking food with oil or fat which can easily set alight, the user must not leave the appliance.

Do not use sprays near the appliance when it is in use. When using the burners make sure that the pan handles are in the correct position. Keep children away. If the hob has a lid, before closing it, make sure that the surrounding work surface is cleaned of any food that has been left there.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed. Therefore you need to ensure that the place is well ventilated, keeping clear the natural ventilation openings (Fig. 4) and using the mechanical ventilation device/ flue or electric fan (Fig. 5A and 5B). Intensive or prolonged use of the appliance may require additional entilation such as by opening a window or an increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the echanical ventilators if it is present.

CLEANING OF THE APPLIANCE

Before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the electric mains and turn off the main tap which supplies the appliance with gas.

Cleaning the worktop: Periodically the burner heads, enamelled steel grills, enamelled lids and flame dividers must be cleaned with warm soapy water, rinsed and dried well.

Any liquid which overflows from the pan must always be removed with a cloth.

If opening or closing any tap is difficult do not force it but ask for an urgent check from the technical assistant.

Cleaning of the enamelled parts: To maintain the features of the enamelled parts they must be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) and washing the enamelled parts when they are still warm.

Cleaning of the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shininess is maintained by periodically cleaning with the special products normally available on the market. Never use abrasive powders.

Cleaning of the burner flame dividers: as they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and cleaning with soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

(FR) (BE) LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Les instructions contenues dans cette notice ne sont valables que pour les pays dont le sigle d'identification est reporté sur la couverture de la notice et sur la plaquette de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou une utilisation impropre de l'appareil.
Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes éventuelles présentes dans cette notice, dues à des erreurs d'impression ou de transcription Les dessins et les illustrations aussi ne sont donnés qu'à titre indicatif.
Le fabricant se réserve le droit d'effectuer toutes les modifications qu'il jugera nécessaire et utile, sans toucher néanmoins aux principales caractéristiques de sécurité et de fonctionnement.

TABLE DES MATIERES :

CETTE TABLE DE CUISSON A ETE CONCUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE NON PROFESSIONNEL.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychiques et motrices réduites ou n'ayant pas l'expérience et la connaissance suffisante, sauf sous la supervision ou selon les instructions d'une personne responsable de leur sécurité quant à l'emploi de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur ou tout autre système de contrôle à distance.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrits dans cette section doivent être exclusivement effectués par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de l'installation ne pourront être modifiés que par le fabricant ou le fournisseur expressément autorisé.

ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir déballé les différentes pièces, contrôlez le parfait état de la table. En cas de doute ne la montez pas et faites appel à un personnel qualifié.
Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, carton, clous, etc.), doivent être tenus loin de la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.
En tenant compte des dimensions de la table (cfr. tableau N°1), pratiquez une ouverture dans la table (cfr. dessins) :
- Tables modèle P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) à angle droit FIG. 1A.

en vous basant sur les mesures reportées dans le tableau N°1
La table doit se classer en 3 et elle est donc soumise à toutes les prescriptions prévues par la réglementation en vigueur.

Tableau N°1

	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 min (cm)	**6**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Afin de prévenir toute infiltration de liquide dans le meuble en-dessous, la table est équipée d'un joint spécial. Pour appliquer ce joint, suivez scrupuleusement les opérations décrites ci-dessous :
1) Etalez le joint tout le long du bord de l'ouverture en ayant soin de superposer les points de jonction (FIG.2).
2) Introduisez la table dans l'ouverture du meuble.
3) A l'aide d'un tournevis, montez les 4 plaquettes A avec la vis spéciale B (FIG.3).
4) Faites glisser les plaquettes et fixez-les avec la vis B.
5) Ebarbez ensuite la partie du joint dépassant de la table.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION DE LA TABLE

L'installateur est informé que cette table de cuisson peut être montée individuellement ou intégrée entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et une cloison en maçonnerie. La cloison et les surfaces qui l'entourent doivent être en mesure de résister à une température de 65 K.
Pour prévenir le décollement du laminé en plastique qui recouvre le meuble, la colle qui les assemble doit être en mesure de résister à une température de 150 °C au moins.
La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.
La table n'est pas branchée à des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion. Elle devra donc l'être conformément à la réglementation d'installation citée ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux consignes en matière de ventilation décrites ci-dessous.

VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de la table, il faut que la pièce où elle sera installée soit continuellement ventilée. Le volume de la pièce doit être de 25 m³ minimum et la quantité d'air nécessaire proportionnelle à la combustion régulière de gaz et à la ventilation de la pièce. L'afflux naturel d'air s'effectuera à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être raccordées avec l'extérieur et avoir une section minimum de 100 cm² (cfr. FIG.4). Ces ouvertures devront être conçues de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes reliées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement vers l'extérieur (cfr. FIG.5A). Si l'installation d'une hotte est impossible, on pourra utiliser un ventilateur sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur qui devra être mis en fonction en même temps que l'appareil (cfr. FIG.5B), à condition que la réglementation nationale en vigueur en matière de ventilation soit obligatoirement respectée.

RACCORDEMENT DE LA TABLE AU RESEAU DU GAZ

Avant de raccorder la table au réseau du gaz, il faut avant tout enlever le bouchon de protection en plastique introduit sous pression dans le raccord d'entrée du circuit du gaz. Il suffit simplement de le dévisser.
Vérifiez si les données reportées sur la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.
La plaquette appliquée sur la dernière page de cette notice et au bas du caisson reporte les conditions de réglage de la table, le type de gaz et la pression d'exercice.
IMPORTANT : La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.
ATTENTION : Il est rappelé que le raccord d'arrivée du gaz de la table est fileté ½ B.S.P. cylindrique mâle conformément à la norme UNI-ISO 228-1. (FIG.6)

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.
- CHANGEMENT DES BUSES POUR FONCTIONNER AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ :
Pour changer les buses des brûleurs, procédez de la façon suivante :
Soulevez les brûleurs et dévissez les buses (FIG.7) à l'aide d'une clé anglaise de 7 mm. et remplacez-les par celles prévues pour le nouveau gaz en vous basant sur le TABLEAU N° 2 ci-dessous.
ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des buses de rechange.

TABLEAU N°2: Adaptation aux différents types de gaz. APPAREIL DE CATEGORIE : II2E+3+

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Diamètre Buse	Débit Nominal				Débit Réduit		Diamètre by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kW	kcal/h	Non sécurité	sécurité
Auxiliaire	Naturel G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Naturel G25	25	77	-	111	1	860	0,3	258	27	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapide	Naturel G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Naturel G25	25	101	-	194	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapide	Naturel G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Naturel G25	25	129	-	332	3	2580	0,75	645	44	42
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Naturel G20	20	Int 70 ext 110	-	476	5	4300	0,48	413	N.A.	int 34reg ext 65reg
	Naturel G25	25	Int 70 ext 110	-	554	5	4300	0,48	413	N.A.	Int 34reg ext 65reg
	Butano G30	30	Int 46 Ext 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	Int 34reg ext 65reg
	Propano G31	37	Int 46 Ext 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	int 34reg ext 65reg

REGLAGE DES BRULEURS :

1) Réglage de la flamme minimale des brûleurs
Pour le réglage de la flamme minimale des brûleurs, procédez de façon et dans l'ordre suivants :
1) Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
2) Enlevez la manette (FIG.8) du robinet qui est fixée par simple pression sur la tige de ce dernier.
3) Enfoncez la pointe d'un petit tournevis à côté de la tige du robinet de la table en correspondance de la vis dorée située sur la partie inférieure du robinet (Auxiliaire, Semi-Rapide, Rapide FIG.8) (Daul fig.9) et tournez la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée correctement au MINIMUM.
4) Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de MAXIMUM à la position de MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

ATTENTION: Le réglage ci-dessus ne s'effectue qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane ou au gaz de ville. Pour les brûleurs fonctionnant au gaz liquide, la vis doit être vissée à fond à droite.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA TABLE:

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.
Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :
- Le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximale de la table (cfr. la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson).
- La prise ou l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au secteur s'effectue à travers une prise :
- Montez une fiche normalisée sur le cordon d'alimentation (si ce dernier n'en est pas pourvu), adaptée à la puissance reportée sur la plaquette d'identification. Branchez les fils en vous basant sur le schéma du dessin 10 en ayant soin de respecter les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron,
lettre N (neutre) = fil bleu,
symbole" ⏚ " terre = fil jaune-vert.

- Le cordon d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne jamais tout au long de son parcours une température de 75K
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ni déviateurs car ils pourraient provoquer de faux contacts et, par conséquent, des surchauffes dangereuses.

Si le branchement se fait directement sur le secteur :
- Il faut prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux réglementations d'installation en vigueur.
- Interposez entre la table et le secteur un interrupteur unipolaire, proportionné à la charge de la table avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Rappelez-vous que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- En alternative, le branchement électrique peut aussi être protégé avec un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est vivement recommandé de relier le fil de terre jaune-vert à une mise à la terre efficace.

ATTENTION: La table est conforme aux prescriptions de la directive CEE 90/396 relative aux appareils de cuisson au gaz à usage domestique.
Tous nos appareils ont été conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 ainsi que leurs amendements relatifs selon les dispositions de la Directive Européenne Basse Tension 73/23 et 93/68. Ils sont aussi conformes aux dispositions de la directive européenne 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN DE LA TABLE

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.
Pour changer les composants comme les brûleurs, robinets et pièces électriques, il faut extraire la table de cuisson du meuble en débloquant les crochets de fixation. Dévissez ensuite les vis de fixation des brûleurs, les écrous de fixation des plaques électriques visibles dans la partie inférieure de la table, extrayez la table et procédez enfin au remplacement des composants défectueux.
NOTE : Pour changer les robinets, dévissez aussi les deux vis de fixation de la rampe du gaz au fond de la table qui se trouvent dans la partie supérieure.
Sur les tables dotées de l'allumage automatique, démontez d'abord la caténaire des interrupteurs de l'allumage avant de changer les robinets. Il est conseillé de changer le joint du robinet à chaque remplacement de robinet afin de garantir une parfaite étanchéité entre le corps et la rampe.
ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni en dotation est branché à la table à travers un branchement de type **X** (conformément aux normes EN 60335-1,EN 60335-2-6 et leurs variantes successives). Il peut donc être remplacé sans l'utilisation d'outils spéciaux, par un cordon du même type.
En cas d'usure ou de détérioration du cordon d'alimentation, remplacez-le en suivant les indications reportées dans le tableau n°3 ci-dessous:

TABLEAU N° 3: Types et sections des cordons d'alimentation des tables de cuisson

Dimensions table de cuisson	Modèle de table de cuisson	Modèle et section du cordon d'alimentation
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	brûleurs gaz	H05RR-F 3x0,75 mm2

ATTENTION: En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux conducteurs de phase et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement électrique. Graissage des robinets : (cette opération doit impérativement être exécutée par un personnel qualifié d'un centre de service après-vente).
Dès qu'un robinet devient dur à manoeuvrer, il faut le graisser sans plus attendre en suivant les instructions reportées ci-dessous :
1) Démontez le corps du robinet en dévissant les deux vis qui se trouvent sur le corps de ce dernier (FIG. 11)
2) Extrayez et nettoyez le cône d'étanchéité et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
3) Graissez légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
4) Introduisez le cône et manoeuvrez-le plusieurs fois. Extrayez-le à nouveau, éliminez la graisse superflue et contrôlez que les zones de passage du gaz ne soient pas obstruées.
5) Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage et vérifiez le bon fonctionnement du robinet.

MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

- TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE **P680**, cfr. FIG.12 - Schéma Electrique A
- TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE **P910**, cfr. FIG.13 - Schéma Electrique B
- TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE **P960**, cfr. FIG.14 - Schéma Electrique B----

LEGENDE POUR LA DESCRIPTION DES TABLES ELECTRIQUES (Dessins 12 13 14)

1 Brûleur auxiliaire
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur rapide
4 Brûleur Dual
5 Plaque électrique
6 Manette brûleur avant gauche
7 Manette brûleur avant droite
8 Manette brûleur arrière gauche
9 Manette brûleur arrière droite
10 Manette brûleur avant central
11 Manette brûleur arrière central

LEGENDE POUR LES SCHEMAS ELECTRIQUES (Schémas A B)

1 Bornier
2 Bouton d'allumage
3 Générateur d'étincelles
4 Bougies d'allumage
L Marron (phase)
N Bleu (neutre)
'⏚' Jaune Vert (terre)

UTILISATION DES BRULEURS

Au dessus de chaque manette sur le bandeau, un schéma est gravé qui indique à quel brûleur correspond la manette. L'allumage des brûleurs s'effectue de différentes façons en fonction du modèle de table choisi et de ses caractéristiques :

- Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure du courant électrique): Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme. Approchez une allumette allumée du brûleur.

- Allumage électrique: Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme, pressez ensuite le bouton d'allumage et lâchez-le dès que le brûleur s'est allumé.

- Allumage électrique automatique: Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme et pressez la manette; lâchez-la dès que le brûleur s'est allumé.

- Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité (thermocouple) : Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme, pressez la manette et activez un des dispositifs d'allumage ci-dessus. Une fois l'allumage intervenu, continuez à presser la manette pendant 10 secondes encore afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

Utilisation brûleur Dual fig.15

Ce modèle commande, avec un seul robinet, tant la couronne centrale du brûleur que la couronne externe.
Pour allumer la couronne centrale et la couronne externe du brûleur, il faut appuyer sur la manette, puis la tourner sur la position 1 de distribution maximum et la maintenir pressée jusqu'à l'allumage, dans cette position on a le réglage maximum tant de la flamme interne que de la flamme externe.
Tourner la manette sur la position 2 pour avoir la couronne externe au minimum et la couronne interne au maximum de la flamme
En tournant la manette sur la position 3 on a la couronne interne au maximum et la couronne externe éteinte
En tournant la manette sur la position 4, on a la couronne interne au minimum et la couronne externe éteinte.

N.B.: Il est conseillé de ne pas allumer de brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

Conseils pour une utilisation optimale des brûleurs:
- Utilisez un récipient d'un diamètre adapté à chaque brûleur (cfr. tab. n° 4 et FIG.16).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, tournez la manette sur la position de MINIMUM.
- Utilisez toujours un couvercle.

TABLEAU N°4: Diamètres des récipients conseillés.

BRULEUR	DIAMETRES RECIPIENTS conseillés (cm.)
Auxiliaire	12 - 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENTION: utilisez toujours des récipients à fond plat.
ATTENTION: En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes. L'allumage des brûleurs avec thermocouple de sécurité n'est possible que si la manette est sur la position de MAXIMUM (grande flamme).
Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson. Il est interdit d'utiliser des sprays à proximité de la table lorsque celle-ci est en fonction.
Pendant l'utilisation des brûleurs, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants. Si la table est dotée de couvercle, celle-ci devra être nettoyée avant d'abaisser le couvercle.
NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faudra donc prévoir une bonne ventilation de la pièce en veillant à ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation naturelle. (FIG. 4) et en activant le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou ventilateur électrique (FIG. 5A et 5B). Une utilisation intensive et prolongée de la table, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace par augmentation de la puissance d'aspiration mécanique, si elle existe.

NETTOYAGE DE LA TABLE

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la table du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet d'arrivée du gaz.

Nettoyage de la table de cuisson : nettoyez régulièrement les têtes des brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés et les chapeaux avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez-les puis séchez-les bien.

Le liquide éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être séché avec un chiffon.

Si la manoeuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devenait difficile, ne forcez pas mais faites immédiatement intervenir le service après-vente.

Nettoyage des parties émaillées : pour protéger les parties émaillées, il faut les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs. Eliminez immédiatement les taches acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomates, etc.) et lavez les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier Inox: Nettoyez ces pièces avec de l'eau savonneuse en les séchant bien ensuite avec un chiffon doux. Leur brillant se conserve en passant dessus un produit spécial pour Inox que l'on trouve dans le commerce. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage des chapeaux de brûleurs: Etant donné qu'ils sont simplement posés, il suffit de les extraire de leur logement et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés et vérifié que les trous ne sont pas obstrués, replacez-les dans leur position.

(ES) LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y DE UTILIZAR EL APARATO.

Estas instrucciones son válidas solamente para los países de destino cuyos símbolos de identificación figuran en la cubierta del manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato.
El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a cosas o a personas, derivados de una instalación incorrecta o de una utilización errónea del aparato.
El fabricante no es responsable de ninguna inexactitud, debida a errores de impresión o transcripción, contenida en el presente manual. Incluso la estética de las figuras es puramente indicativa.
El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones a sus propios productos cuando lo considere necesario y útil, sin que por ello se dejen de observar las características esenciales de seguridad y funcionamiento.

ÍNDICE:

ESTE APARATO HA SIDO CONCEBIDO PARA UN USO NO PROFESIONAL EN EL INTERIOR DE UNA VIVIENDA.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Este equipo no está destinado al uso por parte de personas (incluyendo a los niños) con capacidades físicas o motrices limitadas, o bien con falta de experiencia y conocimiento, salvo en caso de supervisión o instrucción sobre el uso del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños para evitar que jueguen con el equipo.

El equipo no ha sido fabricado para funcionar con un temporizador externo u otro sistema de control remoto.

MANUAL TÉCNICO PARA EL INSTALADOR

NOTICIAS PARA EL INSTALADOR

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento enumeradas en esta parte tienen que ser realizadas exclusivamente por personal calificado.
Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, en relación con los cuales el fabricante no podrá ser considerado responsable.
Los dispositivos de seguridad y de regulación automática de los aparatos a través de toda la duración del aparato podrán ser modificados solamente por el fabricante o por el concesionario debidamente autorizado.

COLOCACIÓN DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

Después de haber quitado las distintas partes móviles de sus embalajes interiores y exteriores, asegúrese que el plano esté íntegro. No utilice el aparato en caso de dudas y diríjase enseguida a personal calificado.
Los componentes del embalaje (espuma de poliestireno, bolsas, cajas, clavos, etc.), siendo objetos peligrosos, tienen que ser conservados lejos del alcance de los niños.
Considerando las medidas críticas del aparato (véase la tabla n.1), haga una apertura en el plano (véanse las figuras):

- Encimeras tipo P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) de ángulo recto Fig. 1A.

siguiendo las medidas indicadas en la tabla n.1
El aparato debe clasificarse en la clase 3, por tanto está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas para tales aparatos.

Tabla n.1

	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 mín (cm)	**6**
L2 mín (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

FIJACIÓN DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN

Para evitar infiltraciones accidentales de líquido en el mueble de debajo, el aparato consta de una junta especial. Para colocar dicha junta, siga escrupulosamente las instrucciones siguientes:
1) Extienda la junta selladora a lo largo del borde de la apertura, superponiendo cuidadosamente los puntos unión (fig. 2).
2) Introduzca el plano en la apertura del mueble.
3) Con un destornillador monte las 4 placas A colocando el tornillo B (fig. 3).
4) Haga deslizar las placas y bloquéelas apretando el tornillo B.
5) Coloque la parte de la junta exterior del plano.

OBSERVACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN DEL APARATO

Se informa al instalador que este plano de cocción puede ser instalado libremente, de manera aislado, o bien inserto entre los muebles de cocina o entre un mueble y las paredes de ladrillos. Además la pared trasera y las superficies circunstantes tienen que resistir una sobretemperatura de 65 K.Para evitar que se despegue el laminado plástico que cubre el mueble, la cola que los une debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C. La instalación del aparato debe ser realizada de conformidad con las normas nacionales en vigor y utilizado en un lugar bien ventilado. Este dispositivo no está conectado con dispositivos de evacuación de los productos de la combustión. Por tanto debe ser conectado de conformidad con las normas de instalación antes mencionadas. Hay que tener un cuidado especial a las instrucciones expuestas debajo respecto a la aireación y ventilación de los locales.

VENTILACIÓN DE LOS LOCALES

Para garantizar el funcionamiento correcto del aparato es necesario que el local donde el mismo está instalado esté continuamente ventilado. El volumen del local no tiene que ser inferior a 25 m³ y la cantidad de aire necesaria tiene que estar basada en la combustión regular del gas y en la ventilación del local. El flujo natural del aire se producirá a través de aperturas permanentes realizadas en las paredes del local a ventilar: dichas aperturas estarán conectadas con el exterior y deben tener una sección mínima de 100 cm² (véase la Fig. 4).
Estas aperturas deben ser construidas de manera que no puedan ser obstruidas.

UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas tienen que evacuar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas con chimeneas, conductos de salida de humos o directamente con el exterior (véase la Fig. 5A). En caso de que no se pueda aplicar la campana, está permitido el empleo de un ventilador instalado en una ventana o que dé directamente al exterior, para poner en función simultáneamente el aparato (véase Fig. 5B), siempre que se respeten absolutamente las normas nacionales en vigor respecto a la ventilación de los locales.

CONEXIÓN DEL APARATO CON LA RED DE GAS

Antes de conectar el aparato con la red de gas, es necesario antes que nada, quitar el tapón de protección de plástico del circuito de gas que está inserto a presión en el enlace de entrada del mismo; para quitarlo basta simplemente sacarlo.
Asegúrese por tanto que los datos de la etiqueta de indicación aplicada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas. Una etiqueta aplicada en la última página del presente manual y en la parte inferior del cajón, indica las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y la presión de trabajo.
IMPORTANTE: Este aparato debe ser instalado de conformidad con las normas nacionales en vigor y utilizado solamente en un lugar bien ventilado.
ATENCIÓN: Se recuerda que el enlace de entrada del gas del aparato es roscado 1/2 gas cilíndrico macho según normas UNI-ISO 228-1. (Fig. 6)

ADAPTACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación de gas eléctrica.
- SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS:
Para efectuar el cambio de los inyectores de los quemadores actúe de la siguiente manera:
Levante los quemadores y desenrosque los inyectores (Fig. 7) con una llave inglesa de 7 mm. o con una llave de Allen hexagonal de 6 mm. (sólo GAS DE CIUDAD) y sustitúyalos con los previstos para el nuevo gas según lo indicado en la TABLA N° 2 indicada debajo.

ATENCIÓN: Después de haber efectuado dichas sustituciones, el técnico tiene que aplicar en el aparato, en reemplazo de la existente, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas. Esta etiqueta se encuentra en el sobre de los inyectores de recambio.

TABLA N°2: Adaptación a los distintos tipos de gas APARATO DE CATEGORÍA: II1a2H ó II2H3+

Quemador	Tipo de Gas	Presión	Diámetro Inyector	Caudal Nominal				Caudal Reducido		Diámetro by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	No seguridad	seguridad
Auxiliar	Ciudad G110	8	150	-	227	1	860	0,3	258	27	27
	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Butano G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rápido	Ciudad G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butano G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rápido	Ciudad G110	8	320	-	681	3	2580	0,75	645	44	42
	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Butano G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Ciudad G110	8	Int 130 ext 300	-	953	4,2	3612	0,48	413	N.A.	int 34reg ext 65reg
	Natural G20	20	Int 70 ext 110	-	476	5	4300	0,48	413	N.A.	Int 34reg ext 65reg
	Butano G30	30	Int 46 Ext 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	Int 34reg ext 65reg
	Propano G31	37	Int 46 Ext 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	int 34reg ext 65reg

ATENCIÓN: Conforme a la directiva CEE 90/396, la adaptabilidad al gas de Ciudad está permitida solamente para los aparatos que constan de dispositivo de seguridad contra las fugas de gas (termopar) en todos los quemadores (véase el cap. “Utilización de los quemadores”)

REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES:

1) Regulación del "MÍNIMO" de los quemadores

Para efectuar la regulación del mínimo de los quemadores trabaje siguiendo la siguiente secuencia:
1) Encienda el quemador y ponga el pomo en la posición de MÍNIMO (llama pequeña).
2) Quite el pomo (Fig. 8) del grifo fijado por simple presión en la varilla del mismo.
3) Utilice un destornillador pequeño al lado de la varilla del grifo del plano de trabajo, en el tornillo (dorado) que se encuentra en la parte inferior del grifo (Auxiliar, Semi-Rápido, Rápido Fig. 8) (Dual fig.9) y gire a la derecha o a la izquierda el tornillo de estrechamiento hasta que la llama del quemador esté convenientemente regulada en el MÍNIMO.
4) Asegúrese que pasando rápidamente de la posición de MÁXIMO a la posición de MÍNIMO la llama no se apague.

ATENCIÓN: La regulación citada se realiza solamente con los quemadores que funcionan con gas metano y gas de ciudad (cuando se hubiera previsto), mientras que con quemadores que funcionan con gas líquido el tornillo debe estar bien apretado en el sentido de las agujas del reloj.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL APARATO:

La conexión eléctrica debe ser realizada de conformidad con las normas y las disposiciones de ley en vigor.

Antes de efectuar la conexión, compruebe que:
- La capacidad eléctrica del aparato y las tomas de corriente sean adecuadas para la potencia máxima del aparato (véase la etiqueta aplicada en la parte inferior del cajón).
- La toma o el aparato tengan una conexión de tierra eficaz según las normas y las disposiciones de ley actualmente en vigor. Se declina toda responsabilidad en caso de falta de observación de estas disposiciones.

Cuando la conexión con la red de alimentación se hace a través de una toma:
- Aplique en el cable de alimentación (si no lo tuviera) un enchufe normalizado apto para la carga indicada en la etiqueta. Conecte los cables según el esquema de la Fig. 10 respetando atentamente las siguientes instrucciones:

letra L (fase) = cable color marrón;
letra N (neutro) = cable color azul;
símbolo " ⏚ " tierra = cable color amarillo-verde;

- El cable de alimentación debe estar situado de manera que en ningún punto alcance una sobretemperatura de 75 K.
- No utilice para la conexión reducciones, adaptadores o derivadores ya que podrían causar falsos contactos con los consiguientes y peligrosos sobrecalentamientos.

Cuando la conexión está efectuada directamente en la red eléctrica:
- Hay que prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, en conformidad con las reglas de instalación.
- Interponga entre el aparato y la red un interruptor unipolar, adecuado para la carga del aparato, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- Recuerde que el cable de tierra no tiene que estar interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede estar protegida incluso con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.
- Se recomienda vivamente fijar el expreso cable de tierra de color verde-amarillo en una descarga de tierra eficiente.

ATENCIÓN: El aparato es conforme a las prescripciones de la directiva CEE 90/396 sobre los aparatos de cocción a gas para usos domésticos.
Todos nuestros aparatos están proyectados y construidos según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 más las correspondientes modificaciones, de conformidad con las disposiciones de la Directiva Europea Baja Tensión 73/23 y 93/68, son además conformes a las disposiciones de la directiva europea 89/336 relativa a la compatibilidad electromagnética.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación de gas y eléctrica.

Para la sustitución de componentes varios como los quemadores, grifos y componentes eléctricos hay que extraer la encimera de cocción del mueble desbloqueando los ganchos de fijación, afloje los tornillos de fijación de los quemadores del plano de trabajo, afloje las tuercas de fijación de las placas eléctricas visibles en la parte inferior del plano, saque el plano de trabajo y sustituya los componentes defectuosos.

NOTA: En caso de que haya que sustituir los grifos, hay que aflojar también los dos tornillos de fijación de la rampa gas al fondo del plano que se encuentran en la parte superior del mismo. Con los aparatos con encendido automático, antes de sustituir los grifos, hay que desmontar la cadena de interruptores del encendido. Se aconseja sustituir la junta del grifo todas las veces que sustituya un grifo para asegurar una perfecta retención entre el cuerpo y la rampa.

ATENCIÓN: El cable de alimentación que se suministra con el aparato está conectado con el mismo a través de una conexión tipo **X** (conforme con las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 y las sucesivas modificaciones) por lo que puede ser sustituido sin el empleo de herramientas especiales, con un cable del mismo tipo del instalado.

En caso de desgaste o daño del cable de alimentación, sustitúyalo en base a las indicaciones de la siguiente tabla n°3:

TABLA N° 3: Tipos y secciones de los cables de alimentación de las encimeras de cocción.

Medidas de las encimeras de cocción	Tipo de encimera de cocción	Tipo/s y sección del cable de alimentación
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	quemadores de gas	H05RR-F 3x0,75 mm2

ATENCIÓN: en caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador debe tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase de unos 2 cm. y además tiene que respetar las advertencias sobre la conexión eléctrica.

Engrase de los grifos: (tiene que ser realizado obligatoriamente por personal experto de un centro de asistencia técnica)

Si la cuesta mover un grifo porque está duro, sin esperar más hay que engrasarlo siguiendo las siguientes instrucciones:
1) Quite el cuerpo del grifo aflojando los dos tornillos que se encuentran en el cuerpo del mismo (Fig. 11)
2) Extraiga y limpie el cono de retención y su alojamiento con un trapo embebido en diluyente.
3) Engrase ligeramente el cono con la grasa correspondiente.
4) Introduzca el cono, muévalo varias veces, extráigalo nuevamente, quite la grasa superflua y asegúrese que las zonas de paso del gas no estén obstruidas.
5) Vuelva a montar todos las piezas en orden inverso al desmontaje y controle que el grifo funcione correctamente.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

DESCRIPCIÓN DE LAS ENCIMERAS DE COCCIÓN

- ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS TIPO **P680**, véase Fig. 12 - Esquema Eléctrico A
- ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS TIPO **P910**, véase Fig. 13 - Esquema Eléctrico B
- ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS TIPO **P960**, véase Fig. 14 - Esquema Eléctrico B

LEYENDA PARA DESCRIPCIÓN DE LOS PLANOS DE TRABAJO (Fig. 12 13 14)

1 Quemador auxiliar
2 Quemador semirápido
3 Quemador rápido
4 Quemador dual
5 Pomo quemador delantero izquierdo
6 Pomo quemador delantero derecho
7 Pomo quemador trasero izquierdo
8 Pomo quemador trasero derecho
9 Pomo quemador central
10 Pomo quemador delantero central
11 Pomo quemador trasero central

LEYENDA PER ESQUEMAS ELÉCTRICOS (Esquemas A B)

1 Caja de bornes
2 Botón de encendido
3 Generador de chispas
4 Bujías de Encendido
L Marrón (fase)
N Azul (neutro)
'⏚' Amarillo Verde (tierra)

EMPLEO DE LOS QUEMADORES

En el cuadro de mandos encima de cada pomo hay un esquema en el que se indica a que quemador se refiere ese pomo. Los quemadores se pueden encender de distintas maneras según el tipo de aparato y de sus características específicas:

- Encendido manual (siempre posible aun en caso de interrupción de la energía eléctrica): gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el pomo correspondiente al quemador seleccionado, póngalo en la posición MÁXIMO, es decir en la llama grande y acerque una cerilla encendida al quemador.

- Encendido eléctrico: gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el pomo correspondiente al quemador seleccionado, póngalo en la posición MÁXIMO, es decir en la llama grande y apriete el botón de encendido, luego suéltelo en cuanto el quemador se haya encendido.

- Encendido eléctrico automático: gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el pomo correspondiente al quemador seleccionado, póngalo en la posición MÁXIMO, es decir en la llama grande y apriete el pomo, luego suéltelo en cuanto el quemador se ha encendido.

- Encendido de los quemadores con dispositivo de seguridad (termopar): gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el pomo correspondiente al quemador seleccionado, póngalo en la posición MÁXIMO, es decir en la llama grande y apriete el pomo y active uno de los dispositivos de encendido antes descritos. Con se haya encendido mantenga el pomo apretado unos 10 segundos para permitir que la llama caliente el termopar. En caso de que el quemador se apague después de haber soltado el pomo, repita totalmente la operación.

Uso del quemador Dual fig.15

Este modelo controla con un solo grifo tanto la corona central como la corona externa del quemador.

Para encender la corona central y la corona externa del quemador, pulse y gire el pomo hasta la posición 1 de suministro máximo y manténgalo presionado hasta que se produzca el encendido; en esta posición se obtiene la máxima regulación tanto de la llama interna como de la llama externa.

Gire el pomo hasta la posición 2 para obtener el valor mínimo en la llama de la corona externa y el valor máximo en la llama de la corona interna.

Girando el pomo hasta la posición 3, la corona interna estará al máximo y la corona externa estará apagada.

Girando el pomo hasta la posición 4, la corona interna estará al mínimo y la corona externa estará apagada.

Nota: Se recomienda no encender un quemador si el distribuidor de la llama no está colocado correctamente.

Consejos para la mejor utilización de los quemadores:

- Utilice para cada quemador las ollas adecuadas (véase tabla n° 4 y Fig. 16).
- Cuando se ha llegado a la ebullición ponga el pomo en la posición MÍNIMO.
- Use siempre ollas con tapa.

TABLA N°4: Diámetros aconsejados de las ollas.

QUEMADOR	DIÁMETROS DE LAS OLLAS aconsejados (cm.)
Auxiliar	12 - 14
Semi-rápido	14 - 26
Rápido	18 - 26
Dual	22 - 26

ATENCIÓN: utilice recipientes de fondo plano

ATENCIÓN:En caso de que falte la corriente eléctrica se pueden encender los quemadores con cerillas.

El encendido de los quemadores con termopar de seguridad puede efectuarse sólo cuando el pomo está en la posición MÁXIMO (llama grande).

Durante la cocción de alimentos con aceite y grasa, fácilmente inflamables, no tiene que alejarse del aparato.

No utilice aerosoles cerca del aparato cuando está funcionando.

Durante el uso de los quemadores asegúrese que las asas de las ollas estén en la posición correcta. Aleje a los niños.

Si consta de una tapa, antes de cerrarlo, hay que limpiar el plano de empotrar, quitándole todo desecho de alimentos que se haya depositado.

NOTAS: El empleo de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local en que está instalado. Por tanto, necesita una buena aireación del local, manteniendo libres las aperturas de la ventilación natural (Fig. 4) y activando el dispositivo mecánico de aireación /capa de aspiración o electroventilador (Fig. 5 A y 5B). Un empleo intensivo y prolongado del aparato, puede necesitar una aireación suplementaria, por ejemplo la apertura de una ventana, o bien una aireación más eficaz, aumentando la potencia de la aspiración mecánica si existe.

LIMPIEZA DEL APARATO

Antes de efectuar operaciones de limpieza, desconecte el aparato de la red de energía eléctrica, cierre la llave de paso general de conexión del gas al aparato.

Limpieza del plano de trabajo: Periódicamente las cabezas de las quemadores, las parrillas de acero pintado, las tapas pintadas y los distribuidores de llama, tienen que ser limpiados con agua con jabón tibia, luego enjuagados y secados bien.

Hay que quitar siempre el líquido que se hubiera podido derramar de las ollas con un trapo.

Si el abrir o cerrar cualquier fuera dificultoso, no lo fuerce, llame en cambio, con urgencia, a la asistencia técnica.

Limpieza de las piezas esmaltada: para mantener las características de las piezas esmaltadas es necesario limpiar a menudo con agua jabonosa. No use nunca polvos abrasivos. Evite dejar en las piezas esmaltadas sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, zumo de limón, sal, jugo de tomate, etc.) y lavar cuando las piezas están aún calientes.

Limpieza de las piezas de acero inoxidable: limpie las piezas con agua jabonosa y luego séquelas con un paño suave. El brillo se mantiene mediante un repaso periódico con expresos normalmente en venta en el comercio. No use nunca polvos abrasivos.

Limpieza de los distribuidores de llama de los quemadores: puesto que están sencillamente apoyados, para su limpieza es suficiente quitarlos de sus alojamientos y lavarlos con agua jabonosa. Después de haberlos secado y comprobado que los agujeros no estén obstruidos, colóquelos en su posición correcta.

(DE)(AT) DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Gerätes zu sehen sind.
Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Gerätes beruhen.
Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.
Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

INHALTSVERZEICHNIS:

DIESES GERÄT WURDE FÜR NICHT PROFESSIONELLE NUTZUNG INNERHALB VON WOHNUNGEN GEPLANT.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG
über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (sowie Kinder) mit beschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis bestimmt, insofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder zum Umgang mit dem Gerät geschult werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

Das Gerät wurde nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder ein Fernsteuerungssystem hergestellt.

TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN MONTEUR

INFORMATIONEN FÜR DEN MONTEUR

Die Montage, alle in diesem Teil aufgelisteten Einstellungen, Veränderungen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Eine unkorrekte Montage kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Die Sicherheitsvorrichtungen oder diejenigen der automatischen Einstellung der Geräte können die ganze Lebensdauer der Anlage über nur vom Hersteller oder vom wie vorgeschrieben autorisierten Zulieferer verändert werden.

EINSETZEN DER KOCHFLÄCHE

Nach Entfernen des inneren und äußeren Verpackungsmaterials von den verschiedenen beweglichen Teilen, sich dessen versichern, daß die Fläche unversehrt ist. Das Gerät im Zweifelsfall nicht verwenden und sich im Anschluß an qualifiziertes Personal wenden.
Die Verpackungsteile (Styropor, Tüten, Karton, Nägel etc.), müssen außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie gefährlich sind.
Angesichts der kritischen Abmessungen des Gerätes (siehe Tabelle Nr. 1), eine Öffnung in der Fläche vornehmen (siehe Abbildungen):

- Flächen Typ P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) mit gerader Ecke Fig. 1A.

und dabei den Abmessungen in der Tabelle Nr. 1 folgen
Das Gerät gehört in die Klasse 3 und unterliegt deshalb allen von den Normen für diese Geräte vorgesehenen Vorschriften.

Tabelle Nr. 1

	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 min (cm)	**6**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

BEFESTIGUNG DER KOCHFLÄCHE

Um ein versehentliches Eindringen von Flüssigkeiten in das darunter befindliche Möbelstück zu vermeiden, ist das Gerät mit einer speziellen Dichtung versehen. Zum Anbringen dieser Dichtung die untenstehenden Anweisungen genau befolgen:
1) Die versiegelnde Dichtung entlang dem Rand der Öffnung ausbreiten und dabei darauf achten, die Verbindungspunkte übereinanderzulegen (Fig. 2).
2) Die Fläche in die Öffnung des Möbelstücks einführen.
3) Die 4 Platten A mit einem Schraubenzieher mit der entsprechenden Schraube B (Fig. 3) montieren.
4) Die Platten gleiten lassen und durch Anziehen der Schraube B arretieren.
5) Den Teil der Dichtung außerhalb der Fläche beschneiden.

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE MONTAGE DES GERÄTES

Hiermit wird der Monteur darüber informiert, daß diese Kochfläche frei montiert werden kann, einzeln oder zwischen Küchenmöbel oder zwischen einem Möbelstück und der gemauerten Wand. Außerdem müssen die hintere Wand und die umgebenden Oberflächen einer Überhitzung von 65 K standhalten.
Um zu verhindern, daß sich das Plastiklaminat, daß das Möbelstück bedeckt, löst, muß der Kleber, der sie verbindet, Temperaturen von nicht unter 150 °C aushalten.
Die Montage des Gerätes muß den geltenden nationalen Bestimmungen entsprechen und es muß an einem gut gelüfteten Ort verwendet werden. Diese Vorrichtung ist nicht mit Vorrichtungen zur Ableitung der Verbrennungsprodukte verbunden. Sie muß daher entsprechend den oben erwähnten Montagebestimmungen verbunden werden. Besondere Aufmerksamkeit muß den unten wiedergegebenen Vorschriften bezüglich der Belüftung der Räume gewidmet werden.

BELÜFTUNG DER RÄUME

Um ein korrektes Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten, ist es nötig, daß der Raum, in dem es montiert wird, immer belüftet ist. Das Volumen des Raumes darf nicht unter 25 m³ liegen und die nötige Luftmenge muß auf der regelmäßigen Gasverbrennung und der Belüftung des Raumes basieren. Der natürliche Zustrom der Luft erfolgt über in die Wände des zu belüftenden Raumes vorgenommene Daueröffnungen: Diese Öffnungen werden nach außen hin verbunden und müssen einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben (siehe Fig.4). Diese Öffnungen müssen so konstruiert werden, daß sie nicht verstopft werden können.

STANDORT UND BELÜFTUNG

Die Geräte für das Kochen mit Gas müssen die Produkte der Verbrennung immer mittels an Kamine angeschlossene Hauben, Ofenrohre oder direkt nach außen abführen (siehe Fig. 5A). Falls keine Haube angebracht werden kann, ist die Verwendung eines am Fenster montierten oder direkt nach außen weisenden Ventilators gestattet, der simultan mit dem Gerät den Betrieb aufnimmt (siehe Fig. 5B), vorausgesetzt, daß die geltenden nationalen Bestimmungen bezüglich der Belüftung der Räume genau beachtet werden.

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ

Vor dem Anschluß des Gerätes an das Gasnetz muß vor allem der Schutzstopfen aus Plastik des Gaskreislaufes entfernt werden, der mit Druck in das Eingangsverbindungsstück desselben eingesteckt ist; zum Entfernen muß er einfach abgezogen werden.
Sich dann dessen versichern, daß die Daten des Hinweisetiketts im unteren Teil des Gehäuses mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen. Ein auf der letzten Seite dieses Handbuchs und auf dem unteren Teil des Gehäuses befindliches Etikett gibt die Einstellungsbedingungen des Geräts an: Gasart und Betriebsdruck.
WICHTIG: Dieses Gerät muß konform mit den geltenden nationalen Bestimmungen montiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.
ACHTUNG: Es wird daran erinnert, das die Gaseingangsverbindung des Geräts mit einem zylindrischen Gewindeschneider ½" Gas nach den Normen UNI-ISO 228-1 geschnitten ist. (Fig. 6)

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Vor dem Ausführen irgendeines Wartungsvorgangs das Gerät vom Gas- und Stromversorgungsnetz trennen.
- ERSETZEN DER DÜSEN FÜR DEN BETRIEB MIT ANDERER GASART:
Um die Düsen der Brenner auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:
Die Brenner anheben und die Düsen (Fig. 7) mit einem Engländer von 7 mm und sie durch die für das neue Gas vorgesehenen, nach dem, was in der unten wiedergegebenen TABELLE Nr. 2 angegeben ist, ersetzen.
ACHTUNG: Nach Ausführen der genannten Ersetzungen, muss der Techniker auf das Gerät, das der neuen Gaseinstellung entsprechende Etikett, als Ersatz für das vorhandene, anbringen. Dieses Etikett befindet sich in der Tüte der Ersatzdüsen.

TABELLE Nr. 2: Anpassung an die verschiedenen Gasarten
GERÄT DER KATEGORIE: II2E3B/P (DE) - II2H3B/P (AT)

Brenner	Gasart	Druck	Ø Düse	Nominalleistung				Reduzierte Leistung		Ø Bypass
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100mm
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	22
	Butan G30	50	46	73	-	1	860	0,3	258	22
	Propan G31	50	46	71	-	1	860	0,3	258	22
Halb-Schnell	Erdgas G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	28
	Butan G30	50	58	127	-	1,75	1505	0,44	378	28
	Propan G31	50	58	125	-	1,75	1505	0,44	378	28
Schnell	Erdgas G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	36
	Butan G30	50	79	218	-	3	2580	0,75	645	36
	Propan G31	50	79	214	-	3	2580	0,75	645	36
Dual	Erdgas G20	20	In 70 her 110	-	476	5	4300	0,48	413	In 34reg Her 65reg
	Butan G30	50	In 40 rer 66	334	-	4,6	3956	0,48	413	In 34reg Her 65reg
	Propan G31	57	In 40 her 66	328	-	4,6	3956	0,48	413	In 34reg Her 65reg

EINSTELLUNG DER BRENNER:

Einstellung des "MINIMUMS" der Brenner

Um die Minimumeinstellung der Brenner vorzunehmen, wie im Folgenden angegeben vorgehen:

1) Den Brenner anzünden und den Drehknopf auf die Position MINIMUM stellen (kleine Flamme).
2) Den Drehknopf des Hahnes, der durch einfachen Druck auf der Stange desselben befestigt ist, entfernen (Fig. 8).
3) Einen kleinen Schraubenzieher seitlich von der Stange des Hahnes der Arbeitsfläche in Übereinstimmung mit der (goldenen) Schraube, die sich im unteren Teil des Hahnes (Hilfs-brenner, Halb-Schnell, Schnell Fig. 8) (Dual fig.9) befindet, verwenden und die Drosselschraube nach rechts oder links drehen, bis die Flamme des Brenners richtig auf das MINIMUM eingestellt ist.
4) Sich dessen versichern, das die Flamme beim schnellen Übergang von der Position MAXIMUM zur Position MINIMUM nicht ausgeht.

ACHTUNG: Die obengenannte Einstellung wird nur bei mit Erdgas oder Stadtgas (wo vorgesehen) betriebenen Brennern vorgenommen, während bei mit Flüssiggas betriebenen Brennern die Schraube im Uhrzeigersinn fest angezogen werden muss.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Der elektrische Anschluß muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, daß:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht. (siehe Hinweisetikett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbindung nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweisetikett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Fig. 10 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;
Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;
Symbol” ⏚ ” Erde = gelb-grünes Kabel;

- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, daß es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:

- Entsprechend der Einbauanweisungen ist eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung, die für die Bedingungen der Überspannungskategorie III das vollständige Abtrennen vom Netz ermöglicht, vorzusehen.
- Zwischen das Gerät und das Netz einen einpoligen Schalter setzen, der der Last des Gerätes entspricht, mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm.
- Daran denken, daß das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein.
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

ACHTUNG:

Das Gerät entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 90/396 bezüglich der Geräte für das Kochen mit Gas für den privaten Gebrauch. Alle unsere Geräte wurden nach den europäischen Bestimmungen EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 sowie den entsprechenden Abänderungen geplant und hergestellt; entsprechend den Verfügungen der EU-Richtlinien für Niederspannung 73/23 und 93/68 sind sie außerdem konform mit den Verfügungen der EU-Richtlinie 89/336 bezüglich der elektromechanischen Kompatibilität.

WARTUNG DES GERÄTES

ERSETZUNG DER KOMPONENTEN

Vor dem Ausführen irgendeines Wartungsvorgangs das Gerät vom Gas- und Stromversorgungsnetz trennen.

Für die Ersetzung der verschiedenen Komponenten wie Brenner, Hähne und elektrische Komponenten muss die Kochfläche aus dem Möbelstück herausgezogen werden, indem die Befestigungshaken gelöst werden, müssen die Befestigungsschrauben der Brenner an der Arbeitsfläche gelöst werden, müssen die Befestigungsmuttern der im unteren Teil der Fläche sichtbaren elektrischen Platten gelöst werden, muss die Arbeitsplatte entfernt werden und zum Schluß die Ersetzung der defekten Teile vorgenommen werden.

ANMERKUNG: Wenn Hähne ersetzt werden müssen, müssen auch die beiden Befestigungsschrauben der Gasrampe am Boden der Fläche, die sich im oberen Teil desselben befinden, gelöst werden.

Bei den Geräten mit automatischer Zündung muss vor dem Ersetzen der Hähne die Kettenlinie der Zündungsschalter demontiert werden.

Es wird geraten, die Dichtung des Hahnes immer dann zu ersetzen, wenn man einen Hahn ersetzt, um eine perfekte Dichtigkeit zwischen Schaft und Rampe zu garantieren.

ACHTUNG: Das mit dem Gerät gelieferte Speisungskabel ist mit diesem mittels Verbindung vom Typ **X** verbunden (entsprechend den Bestimmungen EN 60335-1, EN 60335-2-6 und darauffolgenden Änderungen), deshalb kann es ohne Verwendung besonderer Werkzeuge durch ein Kabel desselben Typs wie das montierte ersetzt werden.

Bei Verschleiß oder Beschädigung des Speisungskabels ist es auf Grundlage der in der untenstehenden Tabelle Nr. 3 wiedergegebenen Angaben zu ersetzen:

TABELLE Nr. 3: Typen und Durchmesser der Speisungskabel der Kochflächen

Abmessungen Kochfläche	Typ Kochfläche	Typ/en und Durchmesser Speisungskabel
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	Gasbrenner	H05RR-F 3x0,75 mm2

ACHTUNG: Beim Ersetzen des Speisungskabels muss der Monteur den Erdungsleiter im Verhältnis zu den Phasenleitern ca. 2cm länger lassen und außerdem die Hinweise bezüglich des elektrischen Anschlusses beachten.

Schmieren der Hähne: (muss von qualifiziertem Personal eines Kundendienstzentrums durchgeführt werden)

Wenn die Bedienung eines Hahnes schwergängig wird, muss er sofort nach den im Folgenden wiedergegebenen Anweisungen geschmiert werden:

1) Den Schaft des Hahns demontieren, indem die zwei auf dem Schaft desselben (Fig. 11) befindlichen Schrauben gelöst werden.
2) Den Dichtungskegel und seinen Sitz herausnehmen und mit einem mit Verdünnung getränkten Tuch reinigen.
3) Den Kegel mit dem entsprechendem Fett leicht schmieren:
4) Den Kegel wieder einsetzen, mehrmals bewegen, wieder herausnehmen, das überflüssige Fett entfernen und sich dessen versichern, daß die Bereiche des Gasdurchflusses nicht verstopft sind.
5) Wieder alle Teile in umgekehrter Reihenfolge der Demontage montieren und das richtige Funktionieren des Hahnes überprüfen.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHEN

- GASKOCHFLÄCHE TYP **P680**, siehe Fig. 12 - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN A
- GASKOCHFLÄCHE TYP **P910**, siehe Fig. 13 - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN B
- GASKOCHFLÄCHE TYP **P960**, siehe Fig. 14 - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN B---

LEGENDE ZUR BESCHREIBUNG DER ARBEITSFLÄCHEN (Fig. 12 13 14)
1 Hilfsbrenner
2 Halbschneller Brenner
3 Schneller Brenner
4 Dual Brenner
5 Vorderer linker Drehknopf Brenner
6 Vorderer rechter Drehknopf Brenner
7 Drehknopf hinterer linker Brenner
8 Drehknopf hinterer rechter Brenner
9 Drehknopf zentrale Brenner
10 Vorderer zentrale Drehknopf Brenner
11 Hinterer zentrale Drehknopf Brenner

LEGENDE FÜR ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE (Schaltpläne A B)
1 Klemmleiste
2 Zündschalter
3 Funkenerzeuger
4 Zündkerzen
L Braun (Phase)
N Blau (Nulleiter)
'⏚' Gelb Grün (Erde)

VERWENDUNG DER BRENNER

Auf der Steuerschalttafel befindet sich über jedem Drehknopf ein Siebdruck-Schema, das angibt, auf welchen Brenner sich der Drehknopf bezieht. Die Zündung der Brenner kann je nach Gerätetyp und seinen spezifischen Eigenschaften auf verschiedene Weise erfolgen.:

- Manuelle Zündung (ist immer möglich, auch bei Stromausfall): Den dem gewählten Brenner entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, ihn in die Position MAXIMUM in Übereinstimmung mit der großen Flamme stellen und ein Streichholz an den geöffneten Brenner halten.

- Elektrische Zündung: Den dem gewählten Brenner entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, ihn in die Position MAXIMUM in Übereinstimmung mit der großen Flamme stellen, dann den Zündknopf drücken und loslassen sobald der Brenner an ist.

- Automatische elektrische Zündung: Den dem gewählten Brenner entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, ihn in die Position MAXIMUM in Übereinstimmung mit der großen Flamme stellen und den Drehknopf drücken; loslassen sobald der Brenner an ist.

- Zündung Brenner mit Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement): Den dem gewählten Brenner entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, ihn in die Position MAXIMUM in Übereinstimmung mit der großen Flamme stellen, den Drehknopf drücken und eine der oben beschriebenen Zündvorrichtungen aktivieren. Bei erfolgter Zündung den Drehknopf 10 Sekunden so gedrückt halten, daß die Flamme das Thermoelement aufheizen kann. Falls der Brenner nach Loslassen des Drehknopfes ausgeht, den gesamten Vorgang wiederholen.

Verwendung Gasherd Dual Abb.15
Bei diesem Modell werden der innere und der äußere Flammenkranz über einen einzigen Gashahn versorgt.
Um den inneren und äußeren Flammenkranz zu entzünden, den Regler andrücken, in die Stellung
für die höchste Flammenabgabe auf Position 1 bringen und so lange gedrückt halten, bis die Flamme entzündet wurde. In dieser Position sind sowohl der innere als auch der äußere Flammenkranz auf der Höchststufe entzündet.
Wenn der Regler in die Position 2 gedreht wird, befinden sich der äußere Flammenkranz auf der kleinsten und der innere Flammenkranz auf der höchsten Brennstufe.
Wenn der Regler in die Position 3 gedreht wird, befindet sich der innere Flammenkranz auf der höchsten Stufe und der äußere Flammenkranz ist ausgeschaltet.
Wenn der Regler in die Position 4 gedreht wird, befindet sich der innere Flammenkranz auf der kleinsten Stufe und der äußere Flammenkranz ist ausgeschaltet.
N.B.: Nicht versuchen einen Brenner anzuzünden, wenn der entsprechende Flammenteiler nicht richtig positioniert ist.

Ratschläge für eine optimale Benutzung der Brenner:
- Für jeden Brenner passende Töpfe verwenden (siehe Tab. Nr. 4 und Fig. 16).
- Den Drehknopf bei Erreichen der Kochtemperatur in die Position MINIMUM stellen.
- Immer Töpfe mit Deckel verwenden.

TABELLE Nr. 4: Empfohlener Durchmesser Töpfe.

BRENNER	empfohlene DURCHMESSER TÖPFE (cm.)
Hilfsbrenner	12 – 14
Halb-Schnell	14 – 26
Schnell	18 – 26
Dual	22 – 26

ACHTUNG: Behälter mit flachem Boden verwenden.

ACHTUNG: Bei Fehlen von Netzstrom kann man die Brenner mit Streichhölzern anzünden.
Die Zündung der Brenner mit Sicherheitsthermoelementen ist nur möglich, wenn sich der Drehknopf in der Position Maximum (große Flamme) befindet .
Während des Kochens von Speisen mit Öl und Fett, die schnell entzündlich sind, darf der Bediener sich nicht vom Gerät entfernen.

Kein Spray in der Nähe des Gerätes verwenden, wenn es in Betrieb ist.
Sich während der Benutzung der Brenner dessen versichern, daß die Griffe der Töpfe richtig positioniert sind. Kinder entfernen.
Falls das Gerät mit Deckel versehen ist, muß die Einbaufläche, bevor er geschlossen wird, von eventuellen Speiseresten, die sich dort abgesetzt haben, gereinigt werden.

ANMERKUNGEN: Die Verwendung eines Gasherdes produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, in dem er verwendet wird. Es ist deshalb eine gute Belüftung des Raumes nötig, wobei die Öffnungen der natürlichen Belüftung (Fig. 4) frei bleiben müssen und die mechanische Vorrichtung zur Belüftung/Abzugshaube oder Elektroventilator (Fig. 5A und 5B) aktiviert wird. Ein intensiver und lange andauernder Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung nötig machen, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung durch Erhöhen der mechanischen Saugleistung, wenn es sie gibt.

REINIGUNG DES GERÄTES

Vor jedem Reinigungsvorgang, das Gerät vom Stromversorgungsnetz abschalten und den Haupthahn für die Zuführung von Gas zum Gerät schließen.
Reinigung der Arbeitsfläche: Die Brennerköpfe, die Grills aus lackiertem Stahl, die lackierten Deckelchen und die Flammenteiler müssen regelmäßig mit lauwarmer Seifenlauge gereinigt, feucht nachgewischt und gut getrocknet werden.
Eventuell aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeit muß immer mit einem Lappen aufgewischt werden.
Wenn die Bedienung für das Öffnen und Schließen eines Hahnes schwergängig ist, nicht mit Gewalt vorgehen, sondern dringend den Eingriff des Kundendienstes anfordern.
Reinigung der lackierten Teile: Um die Eigenschaften der lackierten Teile zu erhalten, müssen sie oft mit Seifenlauge gereinigt werden. Nie Scheuerpulver verwenden. Vermeiden auf den lackierten Teilen saure oder alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft, etc.) zu lassen und zu waschen, wenn die lackierten Teile noch heiß sind.
Reinigung der Teile aus Edelstahl: Die Teile mit Seifenlauge reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Glanz wird durch regelmäßiges Wischen mit entsprechenden, normal im Handel erhältlichen Produkten erhalten. Nie Scheuerpulver verwenden.
Reinigung der Flammenteiler der Brenner: Da sie nur aufliegen, ist es für ihre Reinigung ausreichend, sie aus ihren Sitzen zu entfernen und mit Seifenlauge zu waschen. Nachdem sie gut abgetrocknet wurden und kontrolliert wurde, daß die Öffnungen nicht verstopft sind, wieder korrekt in ihre Position bringen.

(NL) **Lees met aandacht het instructieboekje alvorens over te gaan tot installatie en gebruik van het apparaat.**

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op het omslag van het instructieboekje en op het typeplaatje van het apparaat zijn aangeduid.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade aan goederen of personen die het gevolg is van een niet correcte installatie of van een verkeerd gebruik van het apparaat.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onregelmatig-
heden in dit boekje als gevolg van druk- of overschrijvingsfouten.
Ook de esthetiek van de aangegeven figuren is uitsluitend indicatief.
De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen aan zijn producten aan te brengen indien hij dit nuttig en noodzakelijk acht, steeds met waarborg van de eigenschappen van veiligheid en functionering.

INHOUDSOPGAVE:

DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK NIET PROFESSIONEEL GEBRUIK.



Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/95/EG
Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
Deze richtlijn legt de bepalingen vast voor de inzameling en de recycling van afgedankte apparatuur die op heel het grondgebied van de Europese Unie gelden.

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met psychische of lichamelijke beperkingen of personen die over onvoldoende ervaring en kennis beschikken, tenzij zij onder toezicht staan of geïnstrueerd worden door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

De constructie van het apparaat is niet zodanig dat het kan werken met een externe timer of ander afstandsbedieningssyteem.

TECHNISCH HANDBOEKJE VOOR DE INSTALLATEUR TIPJES VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, de regelingen, de veranderingen en het onderhoud die in deze afdeling zijn aangeduid moeten uitsluitend door gekwalificeerd personeel verricht worden. Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of voorwerpen, t.o.v. welke de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden. De veiligheidsinrichtingen of de automatische regeling van de apparaten tijdens het leven van de installatie kunnen uitsluitend door de fabrikant of door de bevoegde geautoriseerde leverancier veranderd worden.

INBOUW VAN DE KOOKVLAKKEN
Na de verschillende delen uitgepakt te hebben, zie of het kookvlak ongeschonden is. Bij twijfel gebruik het apparaat niet en roep assistentie in van gekwalificeerd personeel.
De verpakkingscomponenten(polystyrool expans, zakjes, karton, spijkers, enz.) zijn gevaarlijke voorwerpen en moeten niet binnen bereik van kinderen blijven.

Gezien de afmetingen van het apparaat (zie tabel n. 1) maak een gat in het vlak (zie tekeningen):
° Vlakken model P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V(86x50 cm) rechte hoek fig. 1A.
en volg de in tabel 1 aangeduide afmetingen.
Het apparaat wordt in klasse 3 geklassificeerd en is dus onderhevig aan de voorschriften die door de normen voor deze apparaten zijn voorzien.

Tabel n.1		
	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 min (cm)	**6**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

BEVESTIGING VAN HET KOOKVLAK
Om penetratie van vloeistoffen in het onderliggend meubelstuk te voorkomen, is het apparaat voorzien van een speciale pakking. Om deze pakking aan te brengen, volg aandachtig de volgende instructies:
1) Strek de verzegelingspakking uit langs de openingsboord en zorg dat de verbindingspunten op elkaar komen te liggen (fig. 2)
2) Plaats het vlak in de ruimte van het meubelstuk
3) Monteer met een schroevedraaier de 4 plaatjes A middels de passende schroef B (fig. 3)
4) Laat de plaatjes lopen en blokkeer ze door schroef B vast te schroeven
5) Snij recht het pakkingsgedeelte aan de buitenkant van het vlak.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Dit kookvlak vrij afzonderlijk geïnstalleerd kan worden, of tussen keukenmeubels of tussen een meubelstuk en een muurwand. De achterwand en de omringende oppervlakten moeten weerstand kunnen bieden aan een overtemperatuur van 65 K.
Om te voorkomen dat de geplastificeerde platen die het meubelstuk bekleden zich loslaten, moet de lijm die ze aan elkaar vastplakt weerstand bieden aan temperaturen niet lager dan 150°C.
De installatie van het apparaat moet geschieden met inachtneming van de plaatselijke nationale normen en in een goed geventileerd lokaal.
Het apparaat is niet aangesloten op inrichtingen voor de ontruiming van verbrandingsproducten. Het moet dus aangesloten worden in overeenstemming met de hierboven aangeduide installatienormen.
Vooral de normen voor de ventilatie van de lokalen dienen gevolgd te worden.

VENTILATIE VAN DE LOKALEN

Om het apparaat goed te laten functioneren, is het noodzakelijk dat het lokaal waar het geïnstalleerd is steeds goed geventileerd is.
Het volume van het lokaal moet niet minder dan 25 m^3 zijn en de nodige hoeveelheid lucht moet gebaseerd worden op een regelmatige verbranding van het gas en op de ventilatie van het lokaal.
De normale toevoer van lucht zal geschieden door permanente openingen in de wanden van het te ventileren lokaal:deze openingen zijn met de buitenkant verbonden en moeten een minimum doorsnede hebben van 100 cm^2 (zie fig.4). De openingen moeten zo gemaakt worden dat ze niet verstopt kunnen raken.

PLAATSING EN VENTILATIE

De op gas lopende kookapparaten moeten de verbrandingsgassen ontruimen door middel van op schoortenen, op rookpijpen of rechtstreeks met de buitenkant verbonden kappen (zie fig. 5A).
Indien geen kap geplaatst kan worden, is het gebruik van een ventilator geïnstalleerd op een venster of rechtstreeks met de buitenkant verbonden toegestaan; de ventilator moet tezamen met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5B), mits de nationale normen inzake de ventilatie van de lokalen in acht genomen zijn.

AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP HET GASNET

Alvorens het apparaat op het gasnet aan te sluiten, verwijder allereerst de plastieke beschermingstap van het gascircuit die onder druk in de ingangsverbindingsstuk gestoken is;om deze tap te verwijderen schroef hem gewoon los.
Zie daarna of de gegevens van het typeplaatje dat aan de onderkant van de bak geplaatst is, overeenkomen met die van het gasnet.
Een etiketje geplaatst op de laatste pagina van dit boekje en op de laagste kant van de bak, geeft de regelingsvoorwaarden aan van het apparaat: soort gas en werkingsdruk.
BELANGRIJK: Dit apparaat moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de nationale bestaande normen en moet alleen in goed geventileerde lokalen gebruikt worden.
WAARSCHUWING: Het verbindingsstuk van ingang van het gas is voorzien van een 1/2 gas cilindrische schroefdraad volgens UNI-ISO 228-1 (zie fig. 6).

AANPASSING OP DE VERSCHILLENDE SOORTEN GAS

Alvorens over te gaan tot onderhoudswerkzaamheden, schakel het apparaat elektrisch uit en maak het los van het gasnet.

VERVANGING VAN DE GASPITTEN VOOR FUNCTIONERING MET ANDER SOORT GAS:
Om de gaspitten van de branders te vervangen, ga als volgt te werk:
Trek de branders omhoog en schroef de gaspitten los (fig. 7) door middel van een engelse sleutel van 7 mm. en vervang ze met die die voor het nieuwe gassoort geschikt zijn volgens de gegevens van de hieronder staande TABEL n. 2.

LET OP: Na de hierboven genoemde vervangingen verricht te hebben, dient de technicus het typeplaatje met het nieuw gassoort
op het apparaat te plaatsen ter vervanging van het voorgaande. Het typeplaatje bevindt zich in het zakje van de reservegaspitten.

TABEL N. 2 : Aanpassing op de verschillende soorten gas **APPARATEN VAN CATEGORIE: II2L3B/P**

Brander	Soort gas	Druk	Diameter gaspit	Nominaal draagvermogen				Gereduceerd draagvermogen		Diameter by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kw	Kcal/h	kw	kcal/h	Na thermokoppel	thermokoppel
Hulp-branner	Aardgas G25	25	77	-	111	1	860	0,3	258	27	27
	Butaan G30	30	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propaan G31	30	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-snelle	Aardgas G25	25	101	-	194	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butaan G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propaan G31	30	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Snelle	Aardgas G25	25	129	-	332	3	2580	0,75	645	44	42
	Butaan G30	30	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propaan G31	30	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Aardgas G25	25	In 70 out 110	-	554	5	4300	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Butaan G30	30	In 46 out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Propaan G31	30	In 46 out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg

REGELING VAN DE BRANDERS

1) Regeling van de "MINIMUMSTAND" van de branders

Om tot een regeling van de minimumstand van de branders over te gaan ga als volgt te werk:
1) Steek de brander aan en zet de knop op positie MINIMUM (kleine vlam).
2) Verwijder de knop (fig. 8) van de kraan die door een gewone druk op het staafje van dezelfde is bevestigd.
3) Gebruik een kleine schroevedraaier langs het staafje van de kraan op het werkvlak bij de (vergulde) schroef die zich op de onderste kant van de kraan bevindt (Hulp-branner, Semi-snelle, Snelle fig.8) (Dual fig.9) en draai naar rechts of naar links de vernauwingsschroef totdat de vlam van de brander passend op de MINIMUMSTAND is geregeld.
4) Zie dat de vlam niet uitgaat bij het snel passeren van de MAXIMUMSTAND naar de MINIMUMSTAND.

LET OP: De genoemde regeling moet verricht worden bij branders die op aardgas en stadsgas lopen (waar voorzien), terwijl bij branders die op vloeibaargas lopen, de schroef volledig naar rechts gedraaid en geblokkeerd moet worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetsbepalingen.

Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:
- of het elektrisch draagvermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kas is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetsbepalingen.

Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij een niet nakoming van deze voorschriften.

Wanneer de aansluiting op het elektrischnet gedaan wordt door middel van een stopcontact:
- breng op het snoer (indien niet voorzien) een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het dragen van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig. 10 en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabeltje
letter N (neutraal) = blauw kabeltje
symbool " ⏚ '' aard = geel-groen kabeltje

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van 75 K.
- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met consequente gevaarlijke oververwarmingen.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektrisch net is gedaan:
- Er moet een inrichting worden aangebracht die afkoppeling van het elektriciteitsnet verzekert met een openingsafstand tussen de contacten die volledige afkoppeling mogelijk maakt in de omstandigheden van overspanningscategorie III, conform de installatievoorschriften.
- plaats tussen het apparaat en het net een omnipolaire schakelaar, passend op het draagvermogen van het apparaat, met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Alternatief kan de elektrische aansluiting ook beschermd worden door een differentiële schakelaar met zeer hoge sensibiliteit.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

LET OP: Het apparaat voldoet aan de voorschriften van de EEG Richtlijn 90/396 met betrekking tot de op gas lopende huishoudelijke kookapparaten.
Onze apparaten zijn ontworpen en vervaardigd volgens de Europese Normen EN 60 336-1 en EN 60 335-2-6 en daarop volgende wijzigingen in overeenstemming met de voorschriften van de Europese Richtlijn
Lage Spanning 73/23 en 93/68 en voldoen tevens aan de voorschriften van de Europese Richtlijn 89/336 inzake de elektromagnetische verenigbaarheid.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

Vervanging van de onderdelen

Alvorens over te gaan tot onderhoudswerkzaamheden, schakel het apparaat elektrisch uit en maak het los van het gasnet.

Voor de vervanging van de onderdelen zoals branders, kranen en elektrische componenten, trek het kookvlak uit het meubelstuk door het losmaken van de bevestigingshaakjes, maak de schroeven die de branders aan het werkvlak bevestigen los, maak de schroeven van de moeren die de elektrische vlakken die te zien zijn aan de onderste kant van het vlak los, verwijder het werkvlak, en vervang daarna de gebrekkige componenten.

NOTA: Bij de vervanging van kranen, maak ook de twee schroeven los die de gashelling aan de boden van het vlak bevestigen en die zich aan de bovenkant van deze bevinden.

Bij apparaten voorzien van automatische ontsteking, demonteer, alvorens de kranen te vervangen, het kettingstel van de ontstekingsschakelaars.

Het is raadzaam de pakking van de kraan te vervangen wanneer een kraan vervangen wordt om een perfecte houding tussen blok en helling te verzekeren.

LET OP: Het voedingssnoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingsstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type. Bij slijtage of beschadiging van het snoer, vervang het volgens de gegevens van tabel n.3:

Tabel n. 3: Soorten en doorsneden van voedingssnoeren van de kookvlakken

Afmetingen kookvlak	Soort kookvlak	Soort/en doorsnede van het snoer
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	Gasbranders	H05RR-F 3x0,75 mm2

LET OP: Bij vervanging van het voedingssnoer, dient de installateur te zorgen dat de aardgeleider ongeveer 2 cm langer is dan de fasegeleiders en de voorschriften in acht te nemen inzake de elektrische aansluiting.

Het smeren van de kranen:(moet verricht worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel van een technische servicedienst).

Indien het gebruik van een kraan moeilijk wordt, dan dient deze onmiddellijk gesmeerd te worden volgens de onderstaande instructies:
1) Demonteer het kraanstel door de twee schroeven die zich op het kraanstel bevinden los te schroeven (fig. 11).
2) Trek uit zijn plaats en maak schoon de houdingskegel en zijn zetel met een met een oplosmiddel doortrokken doek.
3) Smeer voorzichtig de kegel met een passend smeermiddel.

4) Plaats de kegel op zijn plaats, beweeg hem enkele malen, trek hem daarna weer uit zijn zetel, verwijder het overbodig smeermiddel en zie dat de zone's van doorgang van het gas niet verstopt zijn.
5) Monteer weer alle onderdelen op omgekeerde wijze en controleer of de kraan goed functioneert.

HANDBOEKJE VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

Beschrijving van de kookvlakken

° Gaskookvlak type **P680**, zie fig. 12 - Elektrisch schema A
° Gaskookvlak type **P910**, zie fig. 13 - Elektrisch schema B
° Gaskookvlak type **P960**, zie fig. 14 - Elektrisch schema B---

LEGENDE WERKVLAKKEN
(fig. 12 13 14)
1. Hulpbrander
2. Semisnelle brander
3. Snelle brander
4. Dual brander
5. Knop voorbrander links
6. Knop voorbrander rechts
7. Knop achterbrander links
8. Knop achterbrander rechts
9. Knop brander centrale
10. Knop voorbrander centrale
11. Knop achterbrander centrale

LEGENDE ELEKTRISCHE SCHEMA'S
(Schema's A B)
1. Klemkast
2. Ontstekingsdrukknop
3. Vonkengenerator
4. Ontstekingsbougies
L. Bruin (fase)
N. Blauw (neutraal)
'⏚' Geel Groen (aarde)

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Op het bedieningspaneel boven elke knop is een schema afgedrukt dat aangeeft aan welke brander de knop zich refereert.
De ontsteking van de branders kan op verschillende wijze verrichtworden al naar gelang van het soort apparaat en van zijn eigenschappen.
- Ontsteking met de hand (is steeds mogelijk ook bij onderbreking van de elektrische energie):
Draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en
benader de brander met een lucifer.
- **Elektrische ontsteking**: draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en druk daarna op de ontstekingsknop en laat hem los zodra de brander aangestoken is.
- **Elektrische automatische ontsteking**: draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en druk op de knop;laat deze los zodra de brander aangestoken is.
- **Ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsinrichting (thermokoppel):** draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam, druk op de knop en activeer een van de boven omschreven ontstekingsinrichtingen. Na de ontsteking houd de knop ingedrukt voor ongeveer 10 seconden zodat de vlam de thermokoppel verwarmt. Gaat de brander uit na het loslaten van de knop, herhaal de hele handeling.
Gebruik van de Dual brander afb.15
Dit model bedient met één kraan zowel de middelste als de buitenste krans van de brander.
Om de middelste krans en de buitenste krans van de brander te ontsteken, moet de knop ingedrukt worden en in de stand 1 (maximale gastoevoer) worden gedraaid, waarbij de knop ingedrukt moet blijven totdat de vlam ontstoken is. In deze stand heeft u de maximale instelling voor zowel de binnenste als de buitenste vlam.
Door de knop in stand 2 te draaien, heeft de buitenste krans de minimale vlam en de binnenste krans de maximale vlam
Door de knop in stand 3 te draaien, heeft de binnenste krans de maximale vlam en is de buitenste krans uit
Door de knop in stand 4 te draaien, heeft de binnenste krans de minimale vlam en is de buitenste krans uit.
N.B.: Probeer een brander niet te ontsteken wanneer de passende vlammenscheider niet goed op zijn plaats staat.
Tipjes voor een optimaal gebruik van de branders:
- Gebruik voor elke brander passende kookpannen (zie tabel n. 4 en fig. 16)
- Wanneer het kookpunt bereikt is, breng de knop op positie MINIMUM
- Gebruik steeds kookpannen met deksel.

Tabel n. 4: Diameters aangeraden kookpannen.

BRANDER	DIAMETERS aangeraden KOOKPANNEN (cm)
Hulpbrander	12 – 14
Semi-snelle brander	14 – 26
Snelle brander	18 – 26
Dual	22 – 26

LET OP: gebruik steeds pannen met een vlakke bodem.

LET OP: Bij onderbreking van de elektrische netstroom, steek de branders aan met een lucifer.
De ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsthermokoppel kan alleen geschieden wanneer de knop op de MAXIMUM positie staat (grote vlam). Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de kok bij het apparaat blijven. Gebruik nooit spray in de nabijheid van het apparaat wanneer deze in werking is.
Tijdens het gebruik van de branders zorg dat de handvatten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Zorg dat kinderen niet bij het apparaat komen.
Indien het inbouwkookvlak voorzien is van een deksel, zorg dat het vlak goed schoon gemaakt wordt en resten van gerechten verwijderd worden alvorens de deksel te sluiten.
NOTA's: Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in het lokaal waar het geïnstalleerd is.
Het is dus noodzakelijk dat het lokaal goed geventileerd wordt, dat de openingen voor een natuurlijke ventilatie niet verstopt raken (fig. 4) en dat de mechanische ventilatieinrichting/opzuikap of de elektroventilator geactiveerd zijn (fig. 5A en 5B).
Een intensief en voortdurend gebruik van het apparaat kan een aanvullende ventilatie nodig maken, bv. het openen van een raam of een meer efficiënte ventilatie door vermeerdering van het vermogen van de mechanische opzuiginrichting indien deze bestaat.

SCHOONMAAK VAN HET APPARAAT

Alvorens over te gaan tot schoonmaak van het apparaat, trek de stekker uit het stopcontact en sluit de algemene gaskraan.
Schoonmaak van het werkvlak: maak de brandershoofden, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde dekseltjes en de vlammenscheiders regelmatig schoon met lauw zeepsop, spoel en droog daarna goed af.
Haal het eventueel uit de kookpannen overgelopen vloeistof weg met een doekje.
Indien het openen en het sluiten van een kraan moeilijk is, forceer hem niet, maar roep meteen assistentie in van de servicedienst.
Schoonmaak van de geëmailleerde onderdelen: om de geëmailleerde onderdelen intact te houden, maak ze vaak schoon met zeepsop.
Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen.
Zorg dat op de geëmailleerde onderdelen geen zure of alkalische stoffen achterblijven (azijn, citroensap, zout, tomatensap, enz.) en was de geëmailleerde onderdelen niet wanneer ze nog warm zijn.
Schoonmaak van de inoxstalen onderdelen: Maak deze onderdelen schoon met zeepsop en droog ze daarna af met een zachte doek.
De glans wordt behouden door ze regelmatig te boenen met passende producten die gewoon op de markt te vinden zijn. Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen.
Schoonmaak van de vlammenscheiders van de branders: Gezien deze gewoon neergelegd zijn, haal ze uit hun plaats en maak ze schoon met zeepsop. Droog ze daarna goed af en na gecontroleerd te hebben dat de gaten niet verstopt zijn, zet ze weer correct op hun plaats.

(BE) **Lees aandachtig dit instructieboekje alvorens over te gaan tot installatie en gebruik van het apparaat.**

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op het omslag van het instructieboekje en op het typeplaatje van het apparaat zijn aangeduid.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade aan goederen of personen als gevolg van een niet correcte installatie of van een verkeerd gebruik van het apparaat.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onregelmatigheden in dit boekje wegens druk-of overschrijvingsfouten.
Ook de esthetiek van de aangegeven figuren is uitsluitend indicatief. De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen aan zijn producten aan te brengen indien hij dit nuttig en noodzakelijk acht, steeds met waarborg van de eigenschappen van veiligheid en functionering.

INDEX:

DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK NIET PROFESSIONEEL GEBRUIK.



Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/95/EG
Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
Deze richtlijn legt de bepalingen vast voor de inzameling en de recycling van afgedankte apparatuur die op heel het grondgebied van de Europese Unie gelden.

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een psychische of motorische achterstand, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij een persoon die instaat voor hun veiligheid, controleert of uitleg geeft over het gebruik van het apparaat. Hou toezicht op kinderen om zeker te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat werd niet gebouwd om te functioneren door middel van een externe timer of een ander systeem van afstandsbediening.

TECHNISCH HANDBOEKJE VOOR DE INSTALLATEUR TIPJES VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, de regelingen, de veranderingen en het onderhoud die in deze afdeling zijn aangeduid moeten uitsluitend door gekwalificeerd personeel verricht worden.
Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of voorwerpen, t.o.v. welke de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden.
De veiligheidsinrichtingen of de automatische regeling van de apparaten tijdens de duur van de installatie kunnen uitsluitend door de fabrikant of door de bevoegde geautoriseerde leverancier veranderd worden.

INBOUW VAN DE KOOKVLAKKEN

Na de verschillende delen uitgepakt te hebben, zie of het kookvlak ongeschonden is.Bij twijfel gebruik het apparaat niet en roep assistentie in van gekwalificeerd personeel.

De verpakkingscomponenten(polystyrool expans, zakjes, karton, spijkers, enz.) zijn gevaarlijke voorwerpen en moeten niet binnen bereik van kinderen blijven.

Gezien de afmetingen van het apparaat (zie tabel n.1) maak een gat in het vlak (zie tekeningen):
° Vlakken model P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V(86x50 cm) rechte hoek fig.1A.
en volg de in tabel 1 aangeduide afmetingen.
Het apparaat wordt in klasse 3 geklassificeerd en is dus onderhevig aan de voorschriften die door de normen voor deze apparaten zijn voorzien.

Tabel n.1	**Rechthoekige versie**	
	W (cm)	**D** (cm)
P6	57	48
P9	84	48

L1 min (cm)	**6**
L2 min (cm)	**4**
L3 min (cm)	**10**
L4 min (cm)	**70**

BEVESTIGING VAN HET KOOKVLAK

Om penetratie van vloeistoffen in het onderliggend meubelstuk te voorkomen, is het apparaat voorzien van een speciale garnituur.Om deze garnituur aan te brengen, volg aandachtig de volgende instructies:
1) Strek de verzegelingsgarnituur uit langs de openingsboord en zorg dat de verbindingspunten op elkaar komen te liggen (fig.2)
2) Plaats het vlak in de ruimte van het meubelstuk

3) Monteer met een schroevedraaier de 4 plaatjes A middels de passende schroef B (fig.3)
4) Laat de plaatjes lopen en blokkeer ze door schroef B vast te schroeven
5) Snij recht het garnituurgedeelte aan de buitenkant van het vlak.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR

DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Dit kookvlak vrij afzonderlijk geïnstalleerd kan worden, of tussen keukenmeubels of tussen een meubelstuk en een muurwand. De achterwand en de omringende oppervlakten moeten weerstand kunnen bieden aan een overtemperatuur van 65 K. Om te voorkomen dat de geplastificeerde platen die het meubelstuk bekleden zich loslaten, moet de lijm die ze aan elkaar vastplakt weerstand bieden aan temperaturen niet lager dan 150°C. De installatie van het apparaat moet geschieden met inachtneming van de plaatselijke nationale normen en in een goed geventileerd lokaal.
Het apparaat is niet aangesloten op inrichtingen voor de ontruiming van verbrandingsproducten. Het moet dus aangesloten worden in overeenstemming met de hierboven aangeduide installatienormen. Vooral de normen voor de ventilatie van de lokalen dienen gevolgd te worden.

VENTILATIE VAN DE LOKALEN

Om het apparaat goed te laten functioneren, is het noodzakelijk dat het lokaal waar het geïnstalleerd is steeds goed geventileerd is.
Het volume van het lokaal moet niet minder dan 25 m^3 zijn en de nodige hoeveelheid lucht moet gebaseerd worden op een regelmatige verbranding van het gas en op de ventilatie van het lokaal.
De normale toevoer van lucht zal geschieden door permanente openingen in de wanden van het te ventileren lokaal:deze openingen zijn met de buitenkant verbonden en moeten een minimum doorsnede hebben van 100 cm^2 (zie fig.4). De openingen moeten zo gemaakt worden dat ze niet verstopt kunnen raken.

POSITIE EN VENTILATIE

De op gas lopende kookapparaten moeten de verbrandingsgassen ontruimen door middel van op schoortenen, op rookpijpen of rechtstreeks met de buitenkant verbonden kappen (zie fig.5A). Indien geen kap geplaatst kan worden, is het gebruik van een ventilator geïnstalleerd op een venster of rechtstreeks met de buitenkant verbonden toegestaan; de ventilator moet tezamen met het apparaat in werking gesteld worden. (zie fig.5B), mits de nationale normen inzake de ventilatie van de lokalen in acht genomen zijn.

AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP HET GASNET

Alvorens het apparaat op het gasnet aan te sluiten, verwijder allereerst de plastieke beschermingstap van het gascircuit die onder druk in de ingangsverbindingsstuk gestoken is;om deze tap te verwijderen schroef hem gewoon los.
Zie daarna of de gegevens van het typeplaatje dat aan de onderkant van de bak is geplaatst, overeenkomen met die van het gasnet. Een etiketje geplaatst op de laatste pagina van dit boekje en op de laagste kant van de bak, geeft de regelingsvoorwaarden aan van het apparaat: soort gas en werkingsdruk.

BELANGRIJK: Dit apparaat moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de nationale bestaande normen en moet alleen in goed geventileerde lokalen gebruikt worden.

ATTENTIE : Het verbindingsstuk van ingang van het gas is voorzien van een 1/2 gas cilindrische schroefdraad volgens UNI-ISO 228-1 (zie fig.6).

AANPASSING OP DE VERSCHILLENDE SOORTEN GAS

Alvorens over te gaan tot onderhoudswerkzaamheden, schakel het apparaat elektrisch uit en maak het los van het gasnet.
VERVANGING VAN DE GASPITTEN VOOR FUNCTIONERING MET ANDER SOORT GAS:
Om de gaspitten van de branders te vervangen, ga als volgt te werk:
Trek de branders omhoog en schroef de gaspitten los (fig.7) door middel van een engelse sleutel van 7 mm. en vervang ze met die die voor het nieuwe gassoort geschikt zijn volgens de gegevens van de hieronder staande TABEL n.2.
ATTENTIE: Na de hierboven genoemde vervangingen verricht te hebben, dient de technicus het typeplaatje met het nieuw gassoort op het apparaat te plaatsen ter vervanging van het voorgaande.Het typeplaatje bevindt zich in het zakje van de reservegaspitten.

TABEL N. 2 : Aanpassing op de verschillende soorten gas **APPARATEN VAN CATEGORIE: II2E+3+**

Brander	Soort gas	Druk	Diameter gaspit	Nominaal draagvermogen				Gereduceerd draagvermogen		Diameter by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kw	Kcal/h	kw	kcal/h	Niet thermokoppel	thermokoppel
Hulp-branner	Aardgas G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Aardgas G25	25	77	-	111	1	860	0,3	258	27	27
	Butaan G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propaan G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-snelle	Aardgas G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Aardgas G25	25	101	-	194	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butaan G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propaan G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Snelle	Aardgas G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Aardgas G25	25	129	-	332	3	2580	0,75	645	44	42
	Butaan G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propaan G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Aardgas G20	20	In 70 out 110	-	476	4,2	3612	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Aardgas G25	25	In 70 out 110	-	554	5	4300	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Butaan G30	28	In 46 out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Propaan G31	37	In 46 out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	in 34reg out 65reg

REGELING VAN DE BRANDERS

1) Regeling van de "MINIMUMSTAND" van de branders

Om tot een regeling van de minimumstand van de branders over te gaan ga als volgt te werk:
1) Steek de brander aan en zet de knop op positie MINIMUM (kleine vlam).
2) Verwijder de knop (fig.8) van de kraan die door een gewone druk op het staafje van dezelfde is bevestigd.
3) Gebruik een kleine schroevedraaier langs het staafje van de kraan op het werkvlak bij de (vergulde) schroef die zich op de onderste kant van de kraan bevindt (Hulp-branner, Semi-snelle, Snelle fig.8) (dual fig.9) en draai naar rechts of naar links de vernauwingsschroef totdat de vlam van de brander passend op de MINIMUMSTAND is geregeld.
4) Zie dat de vlam niet uitgaat bij het snel passeren van de MAXIMUMSTAND naar de MINIMUMSTAND.
ATTENTIE: De genoemde regeling moet verricht worden bij branders die op aardgas en stadsgas lopen (waar voorzien), terwijl bij branders die op vloeibaargas lopen, de schroef volledig naar rechts gedraaid en geblokkeerd moet worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetsbepalingen.
Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:
- of het elektrisch draagvermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kas is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetsbepalingen.Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij niet nakoming van deze voorschriften.

Wanneer de aansluiting op het elektrischnet gedaan wordt door middel van een stopcontact:
- breng op het snoer (indien niet voorzien) een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het dragen van het op het typeplaatje aangegeven vermogen.Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig.10 en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabeltje
letter N (neutraal) = blauw kabeltje
symbool " ⏚ " aard = geel-groen kabeltje

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van 75 K.
- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met consequente gevaarlijke oververwarmingen.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektrisch net is gedaan:
- Het is noodzakelijk om een dispositief te voorzien die de onderbreking van het netwerk verzekert met een openingsafstand van de contacten die een volledige onderbreking mogelijk maakt bij de voorwaarden van de overspanningscategorie III, overeenkomstig de installatievoorschriften.
- plaats tussen het apparaat en het net een omnipolaire schakelaar, passend op het draagvermogen van het apparaat, met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Alternatief kan de elektrische aansluiting ook beschermd worden door een differentiële schakelaar met zeer hoge sensibiliteit.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

ATTENTIE:

Het apparaat voldoet aan de voorschriften van de EEG Richtlijn 90/396 met betrekking tot de op gas lopende huishoudelijke kookapparaten.
Onze apparaten zijn ontworpen en vervaardigd volgens de Europese Normen EN 60 336-1 en EN 60 335-2-6 en daarop volgende wijzigingen in overeenstemming met de voorschriften van de Europese Richtlijn Lage Spanning 73/23 en 93/68 en voldoen tevens aan de voorschriften van de Europese Richtlijn 89/336 inzake de elektromagnetische verenigbaarheid.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

Vervanging van de onderdelen

Alvorens over te gaan tot onderhoudswerkzaamheden, schakel het apparaat elektrisch uit en maak het los van het gasnet.
Voor de vervanging van de onderdelen zoals branders, kranen en elektrische componenten, trek het kookvlak uit het meubelstuk door het losmaken van de bevestigingshaakjes, maak de schroeven die de branders aan het werkvlak bevestigen los, maak de schroeven van de moeren die de elektrische vlakken die te zien zijn aan de onderste kant van het vlak los, verwijder het werkvlak, en vervang daarna de gebrekkige componenten.
NOTA: Bij de vervanging van kranen, maak ook de twee schroeven los die de gashelling aan de boden van het vlak bevestigen en die zich aan de bovenkant van deze bevinden. Bij apparaten voorzien van automatische ontsteking, demonteer, alvorens de kranen te vervangen, het kettingstel van de ontstekingsschakelaars. Het is raadzaam de pakking van de kraan te vervangen wanneer een kraan vervangen wordt om een perfecte houding tussen blok en helling te verzekeren.
ATTENTIE: Het voedingssnoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingsstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type. Bij slijtage of beschadiging van het snoer, vervang het volgens de gegevens van tabel n.3:

Tabel n.3: Soorten en doorsneden van voedingssnoeren van de kookvlakken

Afmetingen kookvlak	Soort kookvlak	Soort/en doorsnede van het snoer
59 x 50 cm. 86 x 50 cm.	Gasbranders	H05RR-F 3x0,75 mm2

ATTENTIE:Bij vervanging van het voedingssnoer, dient de installateur te zorgen dat de aardgeleider ongeveer 2 cm langer is dan de fasegeleiders en de voorschriften in acht te nemen inzake de elektrische aansluiting.
Het smeren van de kranen: (moet verricht worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel van een technische servicedienst).

Indien het gebruik van een kraan moeilijk wordt, dan dient deze onmiddelijk gesmeerd te worden volgens de onderstaande instructies:
1) Demonteer het kraanstel door de twee schroeven die zich op het kraanstel bevinden los te schroeven (fig. 11).

2) Trek uit zijn plaats en maak schoon de houdingskegel en zijn zetel met een met een oplosmiddel doortrokken doek.
3) Smeer voorzichtig de kegel met een passend smeermiddel.
4) Plaats de kegel op zijn plaats, beweeg hem enkele malen, trek hem daarna weer uit zijn zetel, verwijder het overbodig smeermiddel en zie dat de zone's van doorgang van het gas niet verstopt zijn.
5) Monteer weer alle onderdelen op omgekeerde wijze en controleer of de kraan goed functioneert.

HANDBOEKJE VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

Beschrijving van de kookvlakken

° Gaskookvlak type **P680**, zie fig. 12 - Elektrisch schema A
° Gaskookvlak type **P910**, zie fig. 13 - Elektrisch schema B
° Gaskookvlak type **P960**, zie fig. 14 - Elektrisch schema B---

LEGENDE WERKVLAKKEN
(fig. 12 13 14)
1. Hulpbrander
2. Semisnelle brander
3. Snelle brander
4. Dual kroon brander
5. Knop voorbrander links
6. Knop voorbrander rechts
7. Knop achterbrander links
8. Knop achterbrander rechts
9. Knop brander centrale
10. Knop voorbrander centrale
11. Knop achterbrander centrale

LEGENDE ELEKTRISCHE SCHEMA'S
(Schema's A B)
1. Klemkast
2. Ontstekingsdrukknop
3. Vonkengenerator
4. Ontstekingsbougies

L. Bruin (fase)
N. Blauw (neutraal)
'⏚' Geel Groen (aarde)

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Op het bedieningspaneel boven elke knop is een schema afgedrukt dat aangeeft aan welke brander de knop zich refereert.
De ontsteking van de branders kan op verschillende wijze verricht worden al naar gelang van het soort apparaat en van zijn eigenschappen.
- **Ontsteking met de hand (is steeds mogelijk ook bij onderbreking van de elektrische energie):**
  Draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en
  benader de brander met een lucifer.
- **Elektrische ontsteking**: draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en druk daarna op de ontstekingsknop en laat hem los zodra de brander aangestoken is.
- **Elektrische automatische ontsteking**: draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en druk op de knop;laat deze los zodra de brander aangestoken is.
  - **Ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsinrichting (thermokoppel):** draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam, druk op de knop en activeer een van de boven omschreven ontstekingsinrichtingen. Na de ontsteking houd de knop ingedrukt voor ongeveer 10 seconden zodat de vlam de thermokoppel verwarmt. Gaat de brander uit na het loslaten van de knop, herhaal de hele handeling.

Het gebruik van de Dual brander fig.15
Dit model bestuurt met slechts één kraantje zowel de centrale als de externe kroon van de brander.
Om zowel de centrale als de externe kroon van de brander aan te steken, drukt U de bedieningsknop in en draait hem tot op de positie 1. U houdt de knop ingedrukt tot de vlam ontsteekt. Deze positie garandeert de maximum capaciteit van zowel de interne als de externe vlam.
Als U de bedieningsknop instelt op positie 2, functioneert de externe kroon op de minimum capaciteit en de interne kroon op de maximum capaciteit.
Als U de bedieningsknop instelt op positie 3, functioneert de interne kroon op de maximum capaciteit en is de externe kroon gedoofd.
Als U de bedieningsknop instelt op positie 4, functioneert de interne kroon op de minimum capaciteit en is de externe kroon gedoofd.

N.B.: Probeer een brander niet te ontsteken wanneer de passende vlammenscheider niet goed op zijn plaats staat.
Tipjes voor een optimaal gebruik van de branders:
- Gebruik voor elke brander passende kookpannen (zie tabel n. 4 en fig. 16)
- Wanneer het kookpunt bereikt is, breng de knop op positie MINIMUM
- Gebruik steeds kookpannen met deksel.

Tabel n. 4: Diameters aangeraden kookpannen.

BRANDER	DIAMETERS aangeraden KOOKPANNEN (cm)
Hulpbrander	12 – 14
Semi-snelle brander	14 – 26
Snelle brander	18 – 26
Dual	22 – 26

ATTENTIE: gebruik steeds pannen met een vlakke bodem.
ATTENTIE: Bij onderbreking van de elektrische netstroom, steek de branders aan met een lucifer.

De ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsthermokoppel kan alleen geschieden wanneer de knop op de MAXIMUM positie staat (grote vlam). Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de kok bij het apparaat blijven. Gebruik nooit spray in de nabijheid van het apparaat wanneer deze in werking is.
Tijdens het gebruik van de branders zorg dat de handvatten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Zorg dat kinderen niet bij het apparaat komen. Indien het inbouwkookvlak voorzien is van een deksel, zorg dat het goed schoon gemaakt wordt en dat resten van gerechten verwijderd worden alvorens de deksel te sluiten.

NOTA's: Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in het lokaal waar het geïnstalleerd is.

Het is dus noodzakelijk dat het lokaal goed geventileerd wordt, dat de openingen voor een natuurlijke ventilatie niet verstopt raken (fig. 4) en dat de mechanische ventilatieinrichting/opzuikap of de elektroventilator geactiveerd zijn (fig. 5A en 5B). Een intensief en voortdurend gebruik van het apparaat kan een aanvullende ventilatie nodig maken, bv. door het openen van een raam of een meer efficiënte ventilatie door vermeerdering van het vermogen van de mechanische opzuiginrichting indien deze bestaat.

SCHOONMAAK VAN HET APPARAAT

Alvorens over te gaan tot schoonmaak van het apparaat, trek de stekker uit het stopcontact en sluit de algemene gaskraan.
Schoonmaak van het werkvlak: maak de brandershoofden, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde dekseltjes en de vlammenscheiders regelmatig schoon met lauw zeepsop, spoel en droog daarna goed af.
Haal het eventueel uit de kookpannen overgelopen vloeistof weg met een doekje. Indien het openen en het sluiten van een kraan moeilijk is, forceer hem niet, maar roep meteen assistentie in van de servicedienst.
Schoonmaak van de geëmailleerde onderdelen: om de geëmailleerde onderdelen intact te houden, maak ze vaak schoon met zeepsop.
Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen. Zorg dat op de geëmailleerde onderdelen geen zure of alkalische stoffen achterblijven (azijn, citroensap, zout, tomatensap, enz.) en was de geëmailleerde onderdelen niet wanneer ze nog warm zijn.
Schoonmaak van de inoxstalen onderdelen: Maak deze onderdelen schoon met zeepsop en droog ze daarna af met een zachte doek.
De glans wordt behouden door ze regelmatig te boenen met passende producten die gewoon op de markt te vinden zijn. Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen.
Schoonmaak van de vlammenscheiders van de branders: Gezien deze gewoon neergelegd zijn, haal ze uit hun plaats en maak ze schoon met zeepsop. Droog ze daarna goed af en na gecontroleerd te hebben dat de gaten niet verstopt zijn, zet ze weer correct op hun plaats.

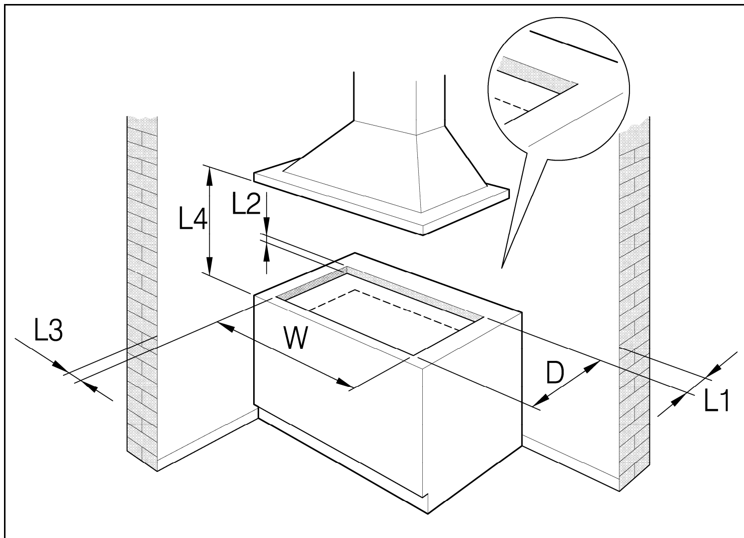


Fig.1

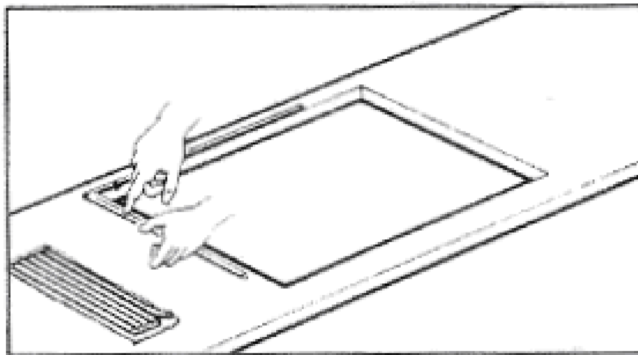


Fig.2

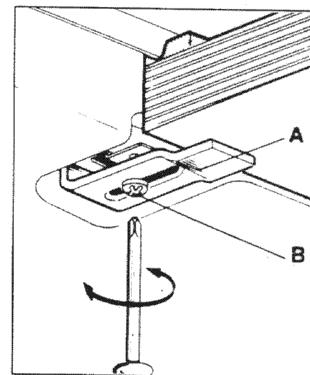


Fig.3

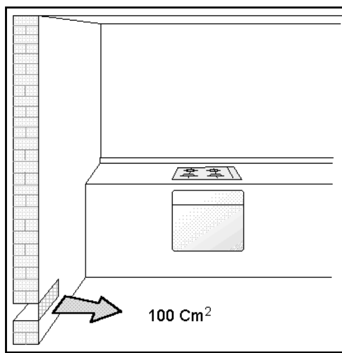


Fig.4

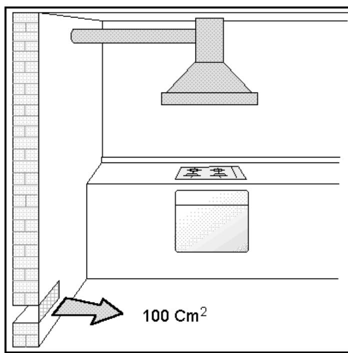


Fig.5A

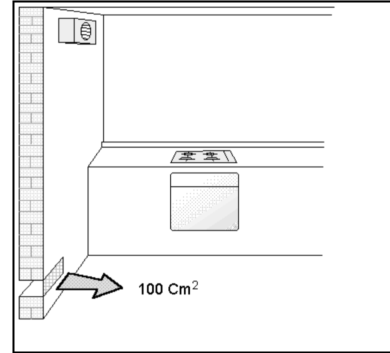


Fig.5B

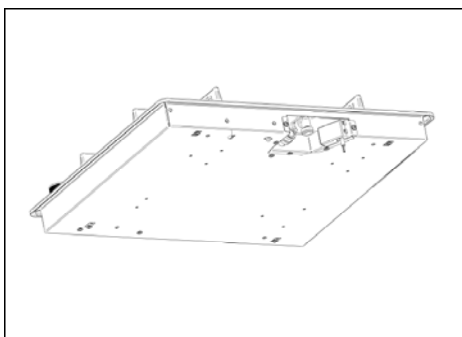


Fig.6A

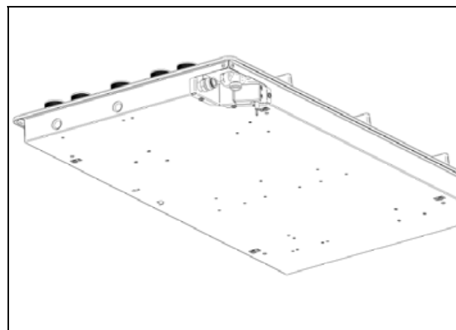


Fig.6B

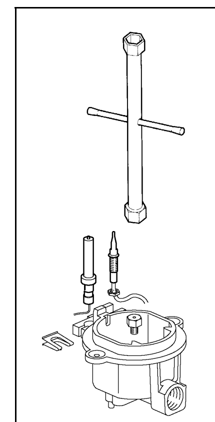


Fig.7

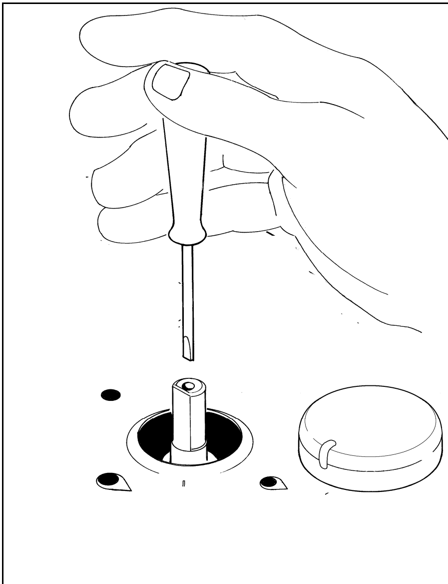


Fig. 8

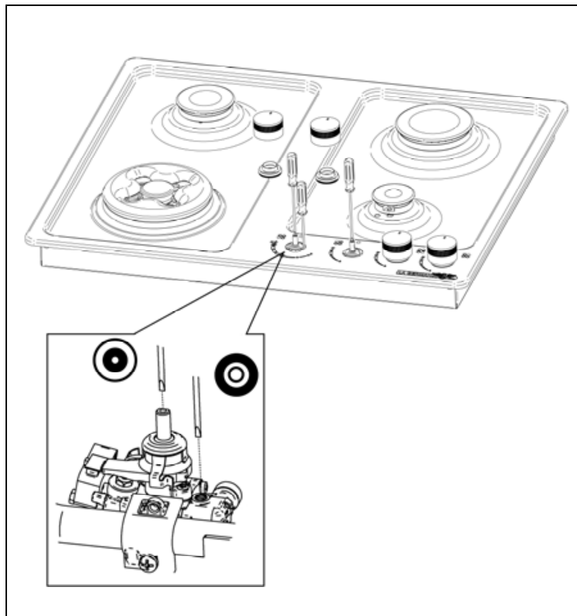


Fig. 9

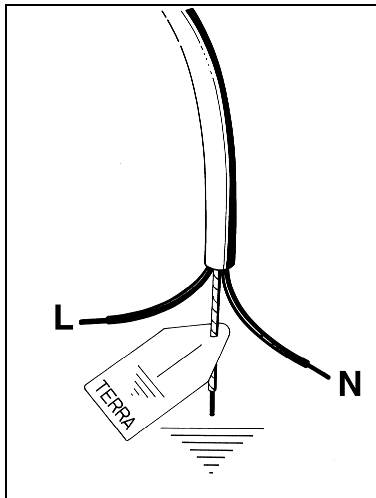


Fig.10

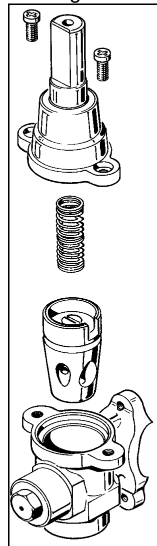


Fig.11

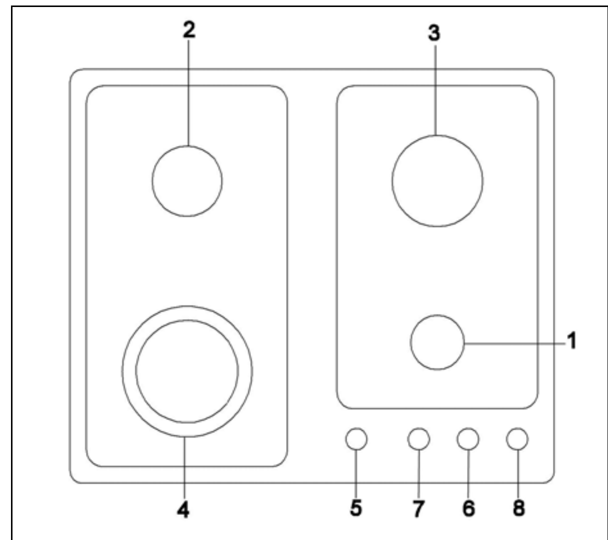


Fig.12

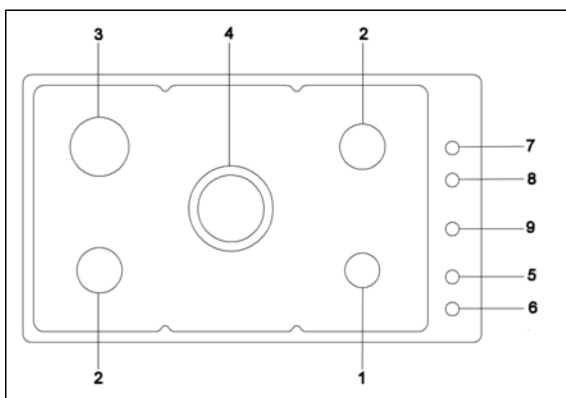


Fig.13

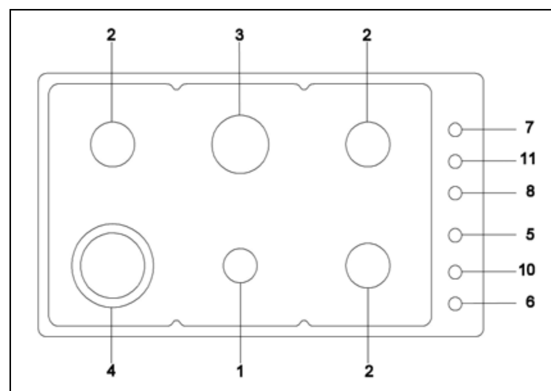
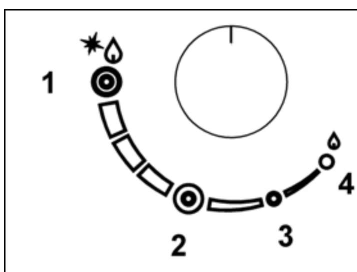


Fig.14



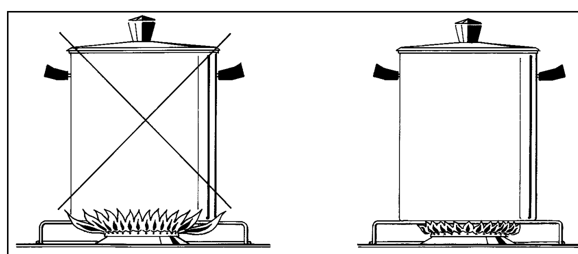
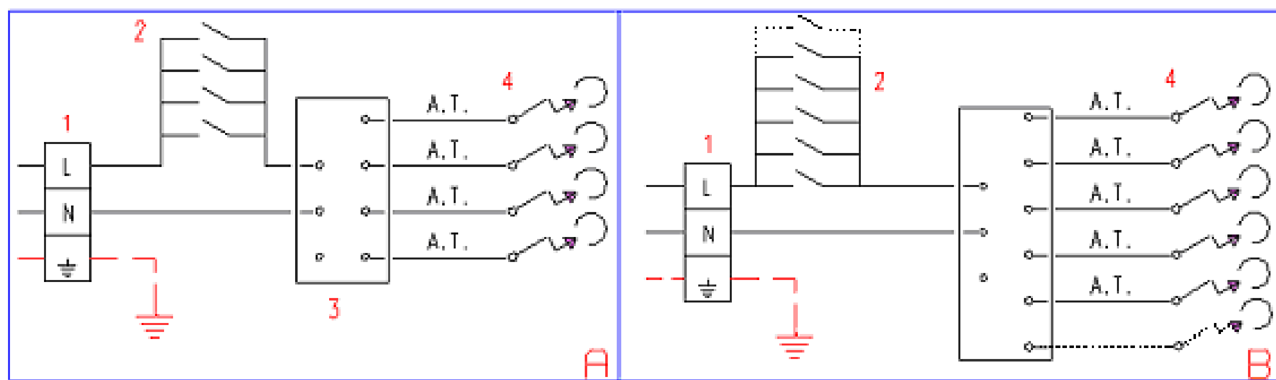


Fig.15 Fig.16





Cod. 310608